Poulet rôti pommes de terre cookeo et extra crisp ou four

Poulet rôti pommes de terre cookeo et extra crisp ou four

Ingrédients

1 poulet

1 petite boite de tomates pelées

800 g de pommes de terre

2 cuillères à d’huile

100 l de vin blanc

300 ml d’eau

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l’eau puis coupez les en morceaux.

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau,100 ml de vin blanc

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc,300 ml d’eau

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée, ajouter les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson.

Vous avez ensuite 2 possibilités :

- Soit vous versez l’ensemble de la cuve dans un plat qui va au four et vous programmez 20 mn à 200°
- Soit vous déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo et vous programmez 20 mn à 200°
- Ajoutez ensuite les tomates pelées et reprogrammez 5 mn à 200 °