

Poulet rôti pommes de terre cookeo et extra crisp ou four



Ingrédients

1 poulet

1 kg de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à d'huile

100 l de vin blanc

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l'eau puis

coupez les en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille émietté

Mode dorer

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

Ajoutez les oignons pour les faire dorer

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 400 ml d'eau et 'un cube de bouillon de volailles émietté.

Saupoudrez de paprika

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.

Quand les 5 mn sont écoulées. Arrêtez votre cookeo.

Vous avez 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°