

Poulet rôti pommes de terre extra crisp cookeo



Ingédients

1 poulet

700 g de petites pomme de terre

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau. Essuyez-les. Déposez les dans un saladier et mélangez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélangez une cuillère à soupe d'huile avec des herbes de Provence. Badigeonnez le poulet avec cette préparation.

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo avec les pommes de terre.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 45 mn de cuisson à 200°

Retournez le poulet et mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre poulet et de la taille des pommes de terre du temps de cuisson.