

Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp



Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile

Herbes de Provence

1 kg de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec un mélange huile et herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Déposez les pommes de terre rissolées

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Programmez 200 degrés pour 50 mn

Toutes le 10 mn mélangez les pommes de terre

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les pommes de terre

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud