

Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo



Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

780 g de potatoes congelées

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile d'olive

Saupoudrez d'herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Au bout de 15 à 20 mn mn de cuisson ajoutez les potatoes congelées.

Poursuivez la cuisson

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 45 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

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

Quand la cuisson est terminée servez chaud