# Recette cookeo : cuisses de poulet au vin rouge

# Recette cookeo : cuisses de poulet au vin rouge

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 cuisses de poulet

1 petite boite de concentré de tomates

200 g de champignons  de Paris

100 g d’oignons congelés

300 ml de vin rouge

Huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

**Préparation**

**Mode dorer**

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les cuisses puis  les morceaux d’oignons .

Réservez les cuisses de poulet et faites revenir les oignons et les champignons de Paris .

Redéposez les cuisses de poulet dans la cuve et ajoutez le vin rouge, le bouillon d’eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Mode cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn de cuisson .

Quand la cuisson est terminée réservez les cuisses dans un plat qui va au four .

Ajoutez la boite de concentré de tomates dans la cuve et mélangez. Versez la sauce sur les cuisses de poulet.

Enfournez  pendant 10 mn à 180 degré. Servez chaud .