Hauts de cuisses pâtes courgettes tomates au cookeo



Hauts cuisses poulet courgettes tomates pâtes

Ingrédients pour 4 personnes

4 hauts de cuisses de poulet

200 g de pâtes

1 oignon

500 g de courgettes

1 petite boite de tomates pelées

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes ou volailles

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Thym ou herbes de Provence (facultatif)

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites dorer les hauts de cuisse de poulet et les morceaux d’oignon.

Versez 200 ml d’eau avec un cube de bouillon de légumes ou volailles émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez de thym ou d’herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée déposez dans la cuve les morceaux de courgettes et les tomates pelées ainsi que les pâtes

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Poulet rôti origan extra crisp cookeo



Poulet rôti origan extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100ml de Vin blanc

Origan

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Dans un bol mélangez l’huile d’olive et l’origan

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

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.

Programmez 50 mn .

A 10 mn de la fin de cuisson versez le reste de la préparation