Brochettes dinde extra crisp cookeo



Brochettes dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

4 brochettes de dinde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

10 ml de jus de citron

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez une marinade avec l’huile,le citron,les herbes de Provence le curry . Mélangez .

Badigeonnez cette marinade sur les brochettes de dinde.

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les brochettes.

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu choisissez le menu 1 (rôti) . Programmez 15 mn de cuisson .

Retournez les brochettes de temps en temps.

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.