

# Cuisses poulet légumes recette cookeo

## Cuisses poulet légumes recette cookeo



### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de cuisses de poulet

1 courgette

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Lavez et coupez la courgette en morceaux.

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 25 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les tomates pelées et les courgettes

Reprogrammez 4 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud (vous pouvez accompagner avec du riz par exemple)