

Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo



Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Ingédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le concentré de tomates avec l'eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l'huile dans la cuve

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Cuisson

Programmez 200° pour 20 mn

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

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