

Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo



Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn. Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

**Potatoes surgelées extra
crisp cookeo**



Potatoes surgelées extra crisp cookeo

Ingrédients

750g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Choisissez la fonction Friture du couvercle .Programmez 30 mn de cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn . Vérifier la cuisson de vos potatoes

Servez chaud