

Sautés poulet tomates extra crisp cookeo



Sautés poulet tomates extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sautés de poulet

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Basilic déshydraté ou frais

50 ml de vin blanc

Une cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve et déposez les sautés de porc.

Mélangez avec les tomates pelées ,la moutarde le vin blanc.

Cuisson

Programmez 20 mn à 200 °

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez le mélange tomates pelées ,moutarde ,vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de basilic.

Reposez votre couvercle puis laissez finir la cuisson pour 5 mn .

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo



Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la marinade

2 cuillères à soupe d'huile pour la cuve

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Dans un récipient versez l'huile, la moutarde, le vin blanc.

Saupoudrez avec les herbes de Provence. A l'aide d'un pinceau badigeonnez votre poulet avec la préparation.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,3 kg je programme 55 mn.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Quand la cuisson est terminée servez chaud