

# Poulet ail semoule extra crisp cookeo



# Poulet ail semoule extra crisp cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Sel

Poivre

## Préparation

Lavez le persil et passez le au hachoir

Mélangez le persil et l'huile

**Coupez les escalopes de poulet en morceaux**

**Saupoudrez d'ail semoule les escalopes de poulet coupées en morceaux et mélangez**

**Versez l'huile et le persil sur les morceaux d'escalopes**

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

### **Cuisson**

**Choisissez le menu Roti et programmez 30 mn**

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Si la cuisson est atteinte avant les 30 mn arrêtez la cuisson et servez chaud

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .