

Poulet citron thym couvercle extra crisp cookeo



Poulet citron thym couvercle extra crisp cookeo

Ingédients

3 escalopes de poulet

Thym

Jus de citron ou 1 citron

2 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux déposez les dans la cuve ou dans un saladier.

Versez l'huile sur les morceaux d'escalope de poulet ,saupoudrez de thym et d'ail semoule. Salez et poivrez

selon votre convenance.

Versez du jus de citron sur les morceaux de poulet.

Déposez la préparation dans la cuve du Cookeo (cookeo éteint).

Installez le couvercle extra crisp et programmez 200 ° pendant 20 mn

À la moitié du temps de cuisson mélangez les ingrédients.

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 Cooke

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 .