

Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo



Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

780 g de potatoes congelées

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile d'olive

Saupoudrez d'herbes de Provence

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. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Au bout de 15 à 20 mn mn de cuisson ajoutez les potatoes congelées.

Poursuivez la cuisson

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 45 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les potatoes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp



Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp

Ingrédients

1 poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à d'huile

100 l de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volailles

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 100 ml d'eau et 'un cube de bouillon de volailles émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn ;

Quand la cuisson est terminée, ajouter les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson.

Quand les 5 mn sont écoulées. Arrêter votre cookeo.

Vous avez 2 possibilités :

- Soit vous versez l'ensemble de la cuve dans un plat qui v au four et vous programmez 20 mn à 200°
- Soit vous déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et vous programmez 20 mn à 200°