Tatin carottes poulet recette cookeo

Tatin carottes poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet

500 g de carottes

1 oignon facultatif

1 pâte feuilletée

2 cuillères à soupe de miel

Poivre

Thym

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de carottes.

Versez l’eau. Salez et poivrez selon votre convenance

Préchauffez votre four à 210 °

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve. Rincez votre cuve et redéposez la dans le Cookeo.

Passez en mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve faites dorer les morceaux d’escalopes de poulet avec les morceaux d’oignons.

Ajoutez les cuillères à soupe de miel.

Saupoudrez de thym.

Déposez les ingrédients dans un moule qui va au four. Recouvrez avec la pâte feuilletée.

Enfournez 15 mn à 200 degrés.

Servez chaud