



Poulet Basquaise au Cookeo



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
14 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet ou blancs de poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500g de poivrons (rouge, jaune, vert)
- 200g de tomates fraîches coupées en dès
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon émincé
- 1 ou 2 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet garni
- Sel/Poivre

Instructions

1. Émincer l'oignon, couper les poivrons en lamelles et les tomates en petits morceaux
2. Mettre dans la cuve du Cookeo, l'huile et les cuisses (ou blancs) de poulet, puis sélectionner le mode dorer pour 7 minutes. Faire colorer le poulet sur toutes les faces, puis le réserver.
3. Mettre l'oignon à la place du poulet et le faire cuire quelques minutes puis ajouter les tomates, les poivrons et l'ail écrasé.
4. Ajouter les cuisses de poulet (ou blancs) avec le vin blanc, le bouillon de volaille et le bouquet garni, saler et poivrer.
5. Sélectionner le mode cuisson rapide ou cuisson sous pression pour 14 minutes.
6. C'est prêt ! Vous pouvez savourer votre poulet basquaise cuisiné au Cookeo.