



## Poulet pommes de terre au Cookeo



PRÉPARATION  
5 MIN



CUISSON  
20 MIN



COUVERT  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 4 belles cuisses de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 6 pommes de terre
- 250 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Instructions

1. Épluchez et émincez l'oignon et la gousse d'ail. Épluchez et coupez en quartiers les pommes de terre
2. Mettre l'huile d'olive, les cuisses de poulet, l'oignon dans la cuve du Cookeo puis sélectionner le mode "dorer". Laissez revenir pendant 10 minutes environ en retournant les cuisses de poulet à mi-cuisson
3. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, l'ail, le fond de volaille, salez, poivrez, puis sélectionnez 20 minutes en cuisson sous pression
4. Régalez-vous !