



Poulet sauce balsamique au Cookeo



PRÉPARATION
2 MIN



CUISSON
6 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 8 beaux pilons de poulet
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 250 ml d'eau
- Sel, poivre

Instructions

1. Pelez et hachez la gousse d'ail
2. Placez dans la cuve de votre Cookeo les pilons de poulet, l'ail, le vinaigre balsamique, le miel, le ketchup, l'eau, salez, poivrez et programmez votre Cookeo en cuisson sous pression.
3. Ajustez le temps de cuisson à la taille de vos pilons