

# Poulet au vin rouge cookeo



## Poulet au vin rouge cookeo

### Ingrédients

1 poulet/400 g de carottes/ 1 oignon/200 ml de vin rouge/

200 ml d'eau/ Curry / Ail frais ou déshydraté /

Sel/ Poivre/ Huile d'olive/1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe de maïzena diluées dans de l'eau

## Préparation

Coupez les carottes en rondelles et l'oignon en morceaux.

## Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les carottes puis versez le bouillon composé de 200 ml d'eau ,200 ml de vin rouge, d'un cube de volaille émietté.

Ajoutez de l'ail déshydraté ou frais.

Saupoudrez de curry. Salez et poivrez.

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée réservez votre poulet dans un plat qui va au four

et placez le plat au four à 180° pendant la durée d'épaississement de la sauce.

Passez en mode dorer pour faire épaissir la sauce.

Versez les 2 cuillères à soupe de maïzena diluées dans de l'eau . Quand la sauce a épaissi sortez le poulet du four puis versez la sauce dessus le [poulet](#).

Servez chaud

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**