

Roti aux herbes de Provence cookeo par Clémence Mutel

Cookeo
Moulinex

Roti aux herbes de Provence par
Clémence Mutel



Ingrédients

Oignons
1 rôti
Huile d'olive
Herbes de Provence
Thym et laurier
200 ml d'eau

Emincez des oignons et faites les revenir dans la cuve avec un filet d'huile d'olive .

Mode dorer

Faites dorer les faces du rôti et salez poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence

Faites fondre un bouillon de volaille dans 200ml d'eau et versez dans la cuve

Ajoutez du thym et du laurier et hop **cuisson sous pression** 34 minutes tout dépend la taille de votre rôti

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

Roti aux herbes de Provence cookeo par Clémence Mutel

Bonjour tout le monde voici une recette cookeo de roti aux herbes proposée par Clémence Mutel une personne qui suit ma page <https://www.facebook.com/cookeorecettes/>. Je la remercie pour son partage , vous pouvez aussi si vous le souhaitez proposer vos recettes pour qu'elles soient publiées .En attendant régalez vous !!!!

Paupiettes de poulet sucré/salé

Agnez Souty



Ingrédients :

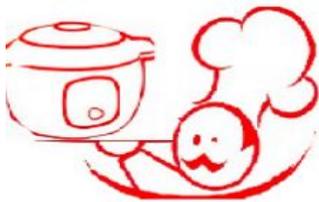
pour 4 personnes

4 paupiettes de poulet,
5 courgettes (petite),
2 navets,
2 pomme de terre de taille moyenne,
2 pommes
lauriers(en poudre),
sel,poivre,
estragon(en poudre),
coriandre
2 oignons

j'ai mis presque 1 cuillère a soupe de tous
les epices sauf pour la coriandre ou j'ai
mis 1/2 cuillère a café.

faire revenir les paupiettes dans un peu de
beurre et d'huile d'olive...réserver...faites
revenir tous les legumes(en mode dorer)je
les ai laisser pendant 12min tout en
remuant de temps en temps...rajouter la
viande puis passer en mode cuisson rapide
pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et
trop bon...

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>



Recettes **Cookeo**.net