

Guisado (poulet), version Cookeo



4 personnes :

4 pilons de poulet

4 hauts de cuisse de poulet

150 g de lardons fumés

4 gousses d'ail hachées

125 g de petits oignons

2 CS d'huile d'olive

50 cl d'eau + 20 cl de Porto

100 g de farine

Thym, laurier, basilic, sel (peu) et poivre

- Programmer le Cookeo en mode « Dorer ».
- Mettre l'huile d'olive dans la cuve et faire revenir les lardons, les pilons et les hauts de cuisse de poulet. Une fois que tous les morceaux de poulet sont dorés, saupoudrer le tout de farine.
- Verser ensuite l'eau et le Porto et assaisonner au goût avec le sel (peu, à cause des lardons), le poivre, 2 ou 3 petites feuilles de laurier, l'ail haché, une branche de thym (frais ou sec) et 1 CS de basilic haché. Ajouter également les petits oignons (j'ai mis la même quantité de petits oignons jaunes ciselés, faute de mieux...).
- Mélanger brièvement et fermer le couvercle.
- Programmer 12 minutes, en mode « Cuisson Rapide ».

Si besoin, pour épaissir la sauce (au goût de chacun), prolonger la cuisson en mode « Dorer », encore quelques minutes.

