Cuisse de dinde à la moutarde au cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

1 verre de vin blanc

2 tomates

Paprika

2 cuillères à soupe de crème fraiche

2 cuillères à soupe de moutarde

100 g d’oignons congelés

Huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

sel

poivre

moutarde

Préparation de cette cuisse de dinde

En mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude versez les oignons pour les faire dorer .

Faites dorer ensuite la cuisse de dinde. Ajoutez les tomates coupées en quartier.

Versez de l’eau , le verre de vin blanc. Saupoudrez de paprika.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Salez et poivrez .

Programmez la cuisson rapide 40 mn

Ajoutez les cuillères de moutarde et de crème fraîche

Découpez votre viande et servez chaud.