

# Pintade entière champignons cookeo



# Pintade entière champignons cookeo

## Ingrédients

1 pintade 1,2kg

200 g d'oignons

200 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 grosse boîte de champignons de Paris

Curry

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

Huile d'olive

### **Préparation**

**Fonction ingrédients puis viandes puis volailles faites OK**

Indiquez le poids de votre pintade

Démarrez la recette en versant de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites revenir la pintade sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Salez et poivrez ,saupoudrez de curry .

Arrêtez la fonction dorer

Versez le bouillon composé de 200 ml de vin blanc , de 800 ml d'eau et d'un cube de volaille émietté.

**Programmez 28 mn** de cuisson faites ok puis fermez le couvercle du cookeo

Sortez la pintade du cookeo pour la découper en [morceaux](#) .