

Blanquette boudin blanc recette cookeo



Blanquette boudin blanc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 boudins blancs

600 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

1 oignon

Sel

Poivre

30 g de beurre

Préparation

Coupez les boudins blancs en tronçons

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l'eau et émincez les si ce sont des champignons frais.

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les oignon set les tronçons de boudin blanc.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce à épaissi servez chaud .