

Blanquette de dinde à l'italienne recette cookeo



Blanquette de dinde à l'italienne recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de blanquette de dinde

100 g d'olives vertes dénoyautées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 grosse boîte de tomates pelées

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et 100 ml de vin rouge et un cube de bouillon de volaille émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faire dorer les blanquettes de dinde et les morceaux d'oignons.

Saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Ajoutez les tomates pelées .

Versez le bouillon préparez.

Ajoutez les olives

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 18 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez. Servez chaud avec des pâtes par exemple