Blanquette de dinde recette cookeo

Blanquette de dinde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de dinde

1 cube de bouillon de volailles

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

10 ml de jus de citron

400 g de carottes

400 g de poireaux congelés ou frais

200 g de champignons de ¨Paris frais ou congelés

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de maizena

Sel

Poivre

Préparation

Coupez et lavez les champignons de Paris en morceaux (si frais)

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Passez les poireaux sous l’eau et coupez les en rondelles (si frais)

Diluez la maizena avec un peu d’eau dans un récipient

Préparez un bouillon avec l’eau,le jus de citron et le cube de bouillon de volailles

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer les blanquettes de dinde

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez ensuite les champignons de Paris, les carottes, les poireaux.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche

Repassez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à café de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud