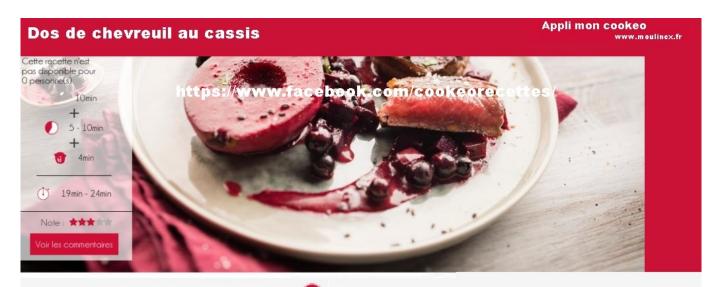
## Recettes cookeo fin d'année quelques idées (vidéo)



## Ingrédients

- · 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- · 150 g de cassis (frais ou surgelé ou airelles à défaut)
- · 3 cs dhuile d'arachide
- · 3 poires pelées, épépinées coupées en 2 en longueur
- · 7 cl jus de veau
- · 600 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 6 cl de vin rouge
- · 3 pincées de mélange à pain d'épices (à défaut, 4 épices)
- · Sel, poivre

## Red

Saler et poivrer les pavés de viande, Verser l'huile dans la cuve.
Colorer les pavés sur toutes les faces. Retirer, Mettre les vitelottes dans la cuve.
Saler et poivrer. Colorer pendant 1 min.
Déglacer au vin rouge et au jus de veau. Gratter pour récupérer les sucs.
Mettre les fruits, la viande et les épices.
Cuisson sous pression : 4 min.
Laisser reposer la viande 2 min. Servir.

Voici une vidéo qui devrait vous permettre de trouver des idées de recettes cookeo fin d'année. Ces recettes vous pouvez les retrouver dans le playstore avec » mon appli cookeo » de Moulinex .