

Recettes cookeo fin d'année quelques idées (vidéo)

Dos de chevreuil au cassisAppli mon cookeo
www.moulinex.fr

Cette recette n'est pas disponible pour 0 personne(s)

10min
+
5 - 10min
+
4min

19min - 24min

Note : ★★★★★

Voir les commentaires



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Ingédients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou aïreles à défaut)
- 3 cs d'huile 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

Recette

- 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.
- Déglicer 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 .

Comment épaissir une sauce au cookeo ?



Une
petite vidéo pour voir comment
épaissir une sauce au cookeo .