

# Cuisse de dinde à la moutarde au cookeo



## Ingrédients

### pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

1 verre de vin blanc

2 tomates

Paprika

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de moutarde

100 g d'oignons congelés

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

sel

poivre

moutarde

# Préparation de cette cuisse de dinde

## En mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude versez les oignons pour les faire dorer .

Faites dorer ensuite la cuisse de dinde. Ajoutez les tomates coupées en quartier.

Versez de l'eau , le verre de vin blanc. Saupoudrez de paprika.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Salez et poivrez .

Programmez la cuisson rapide 40 mn

Ajoutez les cuillères de moutarde et de crème fraîche

Découpez votre viande et servez chaud.