

Cuisses de dinde aux légumes recettes cookeo



Cuisses de dinde légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 cuisse de dinde

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

500 g de poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille émiété

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles ou en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les navets en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile quand l'huile est chaude faites dorer votre cuisse de dinde

Ajoutez les morceaux d'oignons

Versez le bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 22 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

