

Cuisses de dinde légumes recette cookeo



Cuisses de dinde légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 cuisse de dinde

500 g de pommes de terre

400 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

200 g de champignons de Paris congelés

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

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

Epluchez passez sous l'eau les pommes de terre et coupez les en moveaux

Coupez l'oignon 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.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 25 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 7 mn de cuisson

Servez chaud.