

# Dinde poivrons courgettes recette cookeo



## Dinde poivrons courgettes recette cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

4 escalopes de dinde

400 g de courgettes congelées ou fraîches

200 de poivrons congelés ou 1 poivron frais

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Epépinez le poivron et coupez le en morceaux si c'est du poivron frais

Coupez les escalopes en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les morceaux d'escalopes pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de poivrons

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Versez 100 ml d'eau

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud.