

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis Appli 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>

Ingredients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou aïrelles 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.
- Déglacer 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.

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël .Une recette de l'application mon cookeo .

Pour mieux visualiser la recette retrouvez le PDF des :

10 idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël en PDF

Vous pouvez aussi télécharger l'application sur le playstore .

