

# Fiche recettes cookeo : crêpinettes sauce curry

**Cookeo**  
**Moulinex**

## Crêpinettes sauce curry



### Ingrédients pour 4 personnes

4 crêpinettes  
200 g d'oignons congelés  
400 g d'émincés de champignons de Paris congelés  
1 cuillère à soupe de moutarde  
250 ml d'eau  
1 cube de bouillon de bœuf  
1 verre de vin blanc  
Curry  
Huile d'olive



### Mode dorer

Faites revenir les oignons avec de l'huile d'olive .  
Ajoutez les crêpinettes. Laissez dorer 2 mn .  
Ajoutez les champignons . Versez un verre de vin blanc. Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau et du cube de bouillon de bœuf.  
Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde.  
Salez et poivrez selon vos goûts. Saupoudrez de curry.

### Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn

Repassez en mode dorer

Ajoutez 3 cuillères à soupe de farine et remuer à l'aide d'un fouet.

Quand la sauce a épaissi vous pouvez servir votre plat chaud avec un féculent de votre choix .

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Découvrez cette fiche recette cookeo de crêpinettes sauce curry .  
Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur les bouton imprimante et Pdf situés à droite .