

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 .