

# Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo



## Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de foies de volaille

200 g de crème fraîche

1 grosse boîte de champignons de Paris frais ou congelés

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cuillère à café de moutarde

### Préparation

Mélangez la crème fraîche avec la moutarde

### **Mode dorer**

Faites revenir les foies de volailles

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez d'ail semoule

Versez le vin blanc

Versez l'eau .

Saupoudrez d'ail semoule

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

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire et ajoutez la crème fraîche et la moutarde mélangée .  
Mélangez et servez chaud