

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