

Mijotés de dinde au curry recette cookeo



Mijotés de dinde au curry recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1200 g de dinde à mijoter

1 petite boîte de tomates pelées

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

Curry

100 g de crème fraîche

1 Cuillère à soupe de maïzena

300 ml d'eau

Préparation

Coupez les oignons en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux de dinde.

Ajoutez ensuite les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Ajoutez les tomates pelées.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Ajoutez ensuite la cuillère de maïzena et passez en mode dorer

Quand la sauce a épaissi arrêtez votre cuisson.

Servez chaud