

# Rôti dinde tomates recette cookeo



## Rôti dinde tomates recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 1 SP

### Ingrédients pour 5 personnes

1 rôti de dinde (800g)

1 grosse boîte de tomates pelées

150 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 150 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille.

## **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 25 mn

Réservez le rôti pour le coupez en tranches.

Ajoutez au bouillon de cuisson la moutarde et le miel . Mélangez.

Déposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez en mode dorer 4 à 5 mn .(pour ceux qui ont la fonction mijoter vous pouvez l'utiliser)