

Roulé de dinde pdt petits pois cookeo



Roulé de dinde pdt petits pois cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 roulé de dinde

800 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

2 échalotes

25 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux.

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les échalotes puis le roulé de dinde.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les petits pois ,les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

servez chaud