Cuisse de dinde pommes de terre moutarde cookeo



Cuisse de dinde pommes de terre moutarde cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde
1 petit verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Poivre

Sel

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

1 kg de pommes de terre

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre
Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc (un petit verre),400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 20 minutes
Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les pommes de terre

Reprogrammer 5 minutes de cuisson

Au bout des 5 mn de cuisson ouvrez votre cookeo.

Passez en mode dorer. Réservez la cuisse de dinde

Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et la cuillère à soupe de maïzena dans la cuve.

Faites épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez la cuisse de dinde dans la cuve et laissez quelques minutes en mode dorer.