Cuisse de dinde petits pois recette cookeo

Cuisse de dinde petits pois recette cookeo

Ingrédients

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 oignon ou 40 g d’oignons congelés

400 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de petits pois congelés

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

Poivre

Sel

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux si c’est du frais .

Coupez les champignons en morceaux si ce sont des champignons frais

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Mode dorer
Versez l’huile d’olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou pression
Programmez 20 minutes
Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les petits pois et les champignons

Reprogrammer 6 minutes de cuisson servez chaud.