Rôti dinde petits pois recette cookeo



Rôti dinde petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g petits pois

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

600 de pommes de terre

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l’oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille.

Passez les champignons sous l’eau puis émincez-les. (Pour des champignons frais)

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.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les petits pois et les champignons de Paris dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn.

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

Rôti dinde pdt tomates recette cookeo



Rôti dinde pdt tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

600 de pommes de terre

1 petite boite de tomates pelées

300 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l’oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles.

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 .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les tomates pelées dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

.Servez chaud