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 boite 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)