



Blanquette de dinde au Cookeo



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

21 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 600 g de filet de dinde
- 1 oignon
- 200 g de poireaux
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 100 g de champignons de paris
- 1 cube de fond de volaille
- 600 ml d'eau
- 2 cuillères à soupes de maïzena
- 8 cuillères à soupes de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Pelez et émincez l'oignon. Epluchez et coupez les carottes en rondelles pas trop fines. Lavez et coupez les poireaux en gros morceaux (env. 3 cm). Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux assez gros et les champignons en lamelles. Coupez les filets de dinde en gros morceaux et dilez le cube de volaille dans l'eau
2. Sélectionnez le mode "dorer" sur votre Cookeo et faites revenir la dinde et l'oignon émincé dans l'huile d'olive pendant 3 min. Ajoutez les carottes, les champignons et les poireaux et prolongez la cuisson de 3 min. Versez le bouillon de volaille dans la cuve de votre Cookeo. Ajoutez les pommes de terre, salez, poivrez. Sélectionnez le mode cuisson sous pression et laissez cuire pendant 8 min programmez 8 min
3. Prélevez une louche de bouillon, laissez-la refroidir et délayez avec la maïzena (la maïzena se travaille toujours à froid). Ajoutez la crème fraîche à votre bouillon et maïzena et versez la préparation dans la cuve du Cookeo. Laissez le Cookeo en fonction maintien au chaud pendant 20 min pour épaissir la sauce de votre blanquette de dinde