



Dinde à la moutarde au Cookeo



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

3 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 700 g de filets de dinde
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 30 cl de crème liquide
- 10 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Instructions

1. Coupez les filets de dinde en morceaux moyens
2. Émincez les oignons assez finement et placez-les dans la cuve du Cookeo avec l'huile d'olive. Lancez le mode dorer et faites colorer l'oignon pendant 2 min en remuant avec une cuillère en bois
3. Ajoutez dans la cuve de votre Cookeo les autres ingrédients et mettez en mode rapide pendant 3 min
4. Servez et régalez-vous !