



Pintade au Cookeo avec des champignons



PRÉPARATION

15 MINUTES



CUISSON

30 MINUTES



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 pintade de 1,2 kg
- 2 oignons
- 20 cl de vin blanc
- 80 cl d'eau
- 500 g de champignons de Paris
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Instructions

1. Émincez les oignons. Diluez le cube de volaille dans l'eau. Coupez les champignons en rondelles
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettez l'huile d'olive et démarrez le mode dorer. Déposez la pintade puis faites-la dorer sur toutes ses faces (prenez votre temps pour quelle soit bien dorée)
3. Ajoutez les oignons et laissez dorer encore 2 minutes
4. Ajoutez les champignons, le vin blanc, le bouillon de volaille, salez, poivrez et programmez 30 minutes en mode cuisson rapide
5. C'est prêt ! Régalez-vous