RECETTES Cookeo

Rôti de dinde aux champignons Cookeo

PRÉPARATION	CUISSON	COUVERT
10 MINUTES	20 MINUTES	4 PERSONNES

Ingrédients

- 800 g Rôti de dinde
- 250 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 cuillères de creme fraiche
- 20 cl d'eau
- 20 cl de fond de volaille
- Sel
- Poivre

Instructions

- Dans la cuve du Cookeo, mettez de l'huile d'olive à chauffer. Faites revenir la viande pendant quelques minutes de chaque côté. Réservez.
- Faites dorer les champignons coupés en lamelle et l'échalote émincée pendant 2 à 3 min.
- Ajoutez ensuite la viande, le fond de volaille et l'eau. Salez et poivrez.
- Passez votre Cookeo en mode cuisson sous pression pour 20 min.
- A la fin de la cuisson ajoutez les deux cuillères à soupe de crème fraiche à la sauce et bien mélanger.

© recettes-cookeo.fr