

Cuisses dinde pommes de terre cookeo



Cuisses dinde pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

10 petites pommes de terre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

Sel et poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

6 cornichons

Préparation

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du cookeo.

Recouvrez avec 500 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté , le verre de vin blanc .Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide sous pression

Programmer une heure

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez des pommes de terre que vous avez épluchées et lavées

Reprogrammer 8 minutes de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée réservez les pommes de terre et la cuisse de dinde

Mode dorer

Ajouter des deux cuillères à soupe de crème fraîche et la cuillère à [soupe de moutarde](#) mélangez.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de maizena pour épaissir la sauce .

Coupez les cornichons en rondelles puis ajoutez à l'ensemble de la préparation

Découpez les morceaux de viande sur la cuisse de dinde et replongez des morceaux coupés dans la cuve quand la sauce [a épaissi](#)

