

Filet de dinde aux champignons et vinaigre balsamique (Cookeo)



Pour 5 pers / 6 pp par pers pour 110 gr de viande

- 1 filet dinde de 1 kg
- 500 gr de champignons
- 1 petit oignon
- 150 ml de vin blanc
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg

- 50 ml de vinaigre balsamique
- 300 ml d'eau
- 1 bouillon cube
- 2 cc de paprika
- 1 cs de concentré de tomate
- 1 cs de maizena
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Nettoyer les champignons et les couper en tranches.

Emincer l'oignon.

Mettre l'huile dans la cuve et faire revenir le filet de dinde avec les oignons en mode doré.

Ajouter ensuite le vin blanc et faire évaporer.

Ajouter ensuite l'eau, le vinaigre, le bouillon cube, le paprika, le concentré de tomate, saler, poivrer et lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

A la fin de la cuisson, sortir le rôti et le réserver au chaud.

Mettre les champignons dans la cuve et faire cuire 2 à 3 minutes en mode doré.

Prélever un peu de liquide de cuisson et y diluer la maizena.

Verser dans la cuve.

Et faire épaissir en mode doré.

Pour finir rajouter la crème, mélanger et servir.