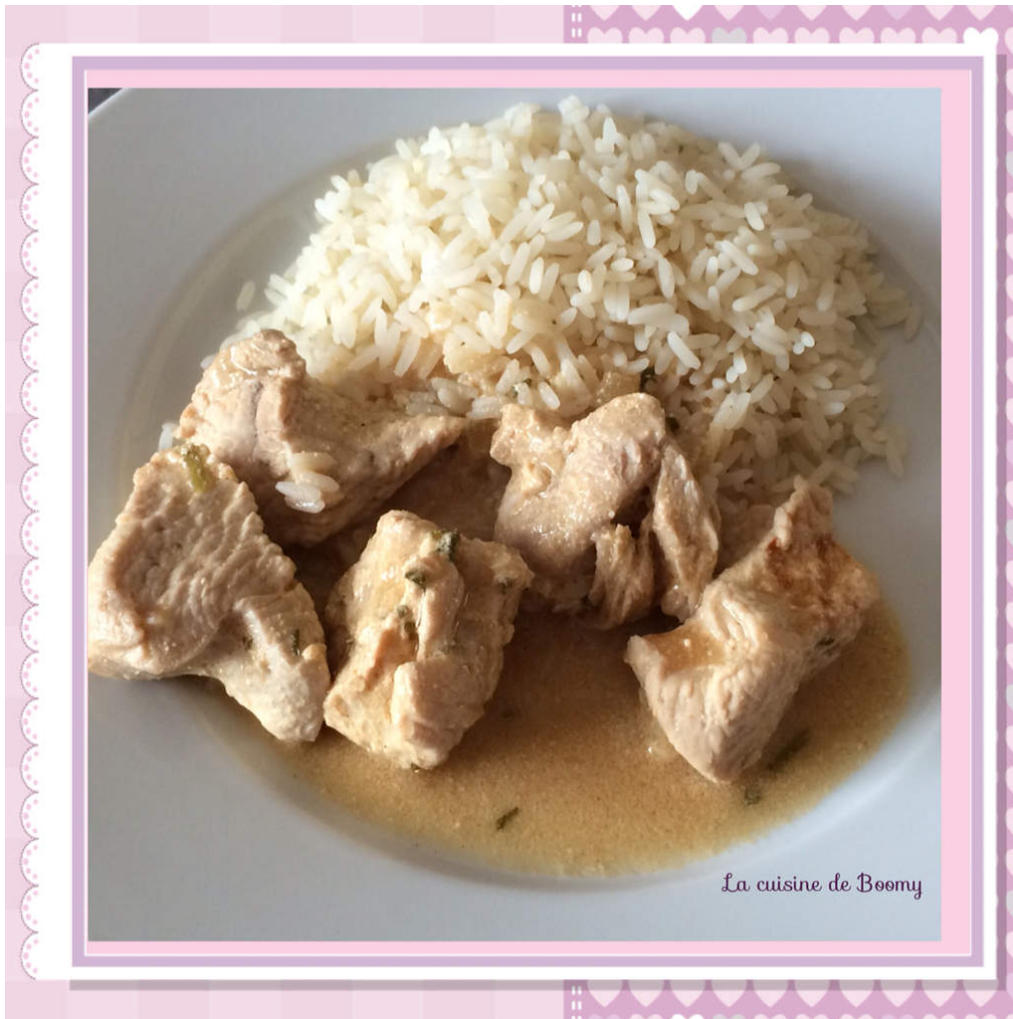


Sauté de dinde à la moutarde (Cookeo)



J'avais acheté un beau bloc de filet de dinde au supermarché et pour une fois je n'avais pas envie de le cuisiner tel quel mais plutôt d'en faire une blanquette pour changer.

Et puis envie également d'utiliser mon [Cookeo](#) pour cette recette testée et approuvée que je fais habituellement de façon traditionnelle.

Pour 4 pers / 5 pp par pers pour 110 gr de viande et 2 cs de sauce

- 1 kg de [filet de dinde](#)

- 1 cs de moutarde
- 1 cs de paprika
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 250 ml d'eau
- 1 petit oignon
- 1 cc d'huile
- 1 cc de fond de veau
- 1 cs de sauceline
- sel, poivre
- persil

Emincer l'oignon.

Couper le filet de dinde en cubes.

Mettre le Cookeo en mode dorer et faire dorer l'oignon et la viande avec l'huile tout en remuant.

Rajouter l'eau, la moutarde, le paprika, le fond de veau et programmer une cuisson rapide pour 7 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la sauceline et lancer une cuisson rapide pour 2 minutes pour faire épaissir la sauce.

Rajouter ensuite la crème en mode dorer, saler poivrer et mélanger le tout et faire chauffer 1 à 2 minutes.

Parsemer de persil avant de servir.