

Émincé de dinde à la moutarde à l'ancienne (Cookeo)



pour 5 pers / 8 pp pour 100 gr de viande

9 pp pour 110 gr de viande

- 1 kg filet de dinde
- 180 gr de riz cru
- 1 poivron rouge
- champignons de Paris
- 1 kub'or soit 2 cubes

- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 petit oignon
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 200 ml d'eau
- sel, poivre

Couper la viande en fines lamelles.

Couper le poivron en morceaux fins et les champignons en lamelles.

Émincer l'oignon.

En mode dorer faire revenir la viande et l'oignon.

Rajouter ensuite la moutarde, mélanger.

Stopper le mode dorer.

Ajouter l'eau, le kub'or, les légumes et le riz.

Saler, poivrer et mélanger le tout.

Programmer 15 minutes en cuisson rapide.

À la fin de la cuisson rajouter la crème, mélanger et servir immédiatement.