

Escalopes de dinde aux légumes sauce moutarde aux champignons (Cook'in)

Pour 4 pers / 8 pp par pers pour 150 gr de pommes de terres et 120 gr de viande

- 5 carottes
- 500 gr de pommes de terre
- 2 blancs de poireaux
- 4 escalopes de dinde
- 1 boîte de champignons
- 700 ml d'eau
- 1 kub'or soit 2 cubes
- 1 petit oignon
- 50 gr de farine
- 30 gr de beurre à 41 % de mg
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs de crème à 15 % de mg
- sel, poivre

Mettre l'oignon coupé en gros morceaux dans le bol du Cook'in et mixer 10s, vit 6.

Eplucher les carottes, les couper en rondelles. Couper les poireaux en demi-rondelle et mettre le tout dans le panier inox.

Eplucher les pommes de terres, les couper en cubes et les disposer dans le cuit vapeur.

Poser les escalopes dans le plateau du cuit vapeur, saler, poivrer

Fermer le cuit vapeur, réserver

Mettre l'eau et le kub'or dans le bol.

Rajouter le panier inox.

« Clipser » le cuit vapeur sur le bol et programmer 30 min, 120°, vit2.

A la sonnerie, retirer le cuit vapeur et le panier inox et réserver au chaud.

Rajouter la farine et le beurre dans le bol et faire cuire 12 min, 90°, vit 5.

Au bout de 10 min rajouter la moutarde, la crème et le jaune d'œuf.

Verser les légumes et les champignons dans la sauce chaude pour faire réchauffer le tout.

Servir