

## Sauté de dinde aux carottes et au blé (Cookeo)



- 650 gr de filet de dinde
- 500 gr carottes
- 1 boîte de champignons
- 200 gr de blé type Ebly
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 200 ml d'eau
- 1 bâtonnet de kub'or soit 2 cubes
- 6 cs de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre

Lancer le mode doré du Cookeo.

Pendant ce temps couper la viande en cubes.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles.

Faire dorer la viande et ajouter la moutarde, mélanger.

Rajouter ensuite les carottes, le blé et les champignons, mélanger à nouveau.

Stopper le mode dorer.

Mouiller le tout avec l'eau et incorporer le kub'or, saler poivrer et mélanger le tout.

Lancer une cuisson rapide pendant 20 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la crème, mélanger ( sans cuisson)

Servir aussitôt.