

Blé aux poireaux et à la dinde (Cookeo)



Pour 4 pers / 10 pp par pers

- 180 gr de blé cru
- 3 blancs de poireaux
- 600 gr d'escalopes de dinde
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 4 portions de « vache qui rit »
- sel, poivre
- Knorr secret d'arôme plein sud
- 220 ml d'eau

- huile d'olive

Couper la dinde en fines lanières.

Lancer le mode dorer du Cookeo et faire dorer la viande.

Une fois la viande dorée, la sortir de la cuve et réserver.

Couper les poireaux en fines rondelles.

Dans la cuve, sans la nettoyer, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire dorer les poireaux tout en remuant.

Rajouter ensuite le blé, la viande, le fromage.

Assaisonner de sel, de poivre, d'arôme plein sud et mélanger.

Stopper le mode dorer.

Verser l'eau et lancer une cuisson rapide pour 7 minutes.

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