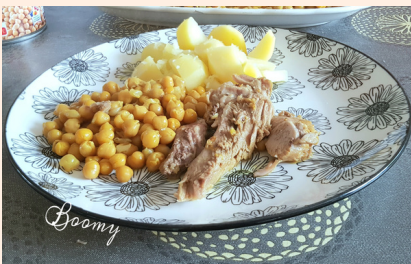


Cuisse de dinde aux pois chiche (Cookeo)



Ingrédients:

- 1 cuisse de dinde
- 1 cs d'huile de tournesol
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 grosse boîte de pois chiches (500 gr)
- 200 ml d'eau
- 1 cc de curcuma
- sel, poivre



***Pour 4 personnes / 6 points par personne
(pour 100 gr de viande sans peau)***

La recette

- Couper la cuisse de dinde en deux si nécessaire pour qu'elle rentre dans la cuve. Egoutter les pois chiches.
- Lancer le mode dorer et verser l'huile dans la cuve. Faire dorer la dinde lorsque l'huile est chaude en la retournant afin qu'elle soit dorée de toute part.
- Stopper le mode dorer puis verser l'eau. Ajouter les pois chiches, le bouillon cube émiétté, le curcuma, saler modérément, poivrer.
- Lancer une cuisson sous pression pour 15 minutes.
- Sortir la cuisse de dinde de la cuve la couper en morceaux et mettre le tout sur votre plat de service entouré des pois chiches. Servir de suite.