

## JARRET DE VEAU RAPIDE AUX CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (cookéo)



### Ingrédients :

- 4 jarrets de veau
- 1 boîte de Champignons à la Grecque (400g) par Bonduelle
- 100 ml de vin blanc
- poivre

### Préparation :

- brancher le Cookeo, choisir dans le menu la section " manuel " puis " cuisson classique" et "dorer "
- faire dorer la viande pendant 7 minutes sur chaque face
- ajouter la boîte de champignons, le poivre, le vin blanc, mélanger
- puis lancer le mode cuisson sous pression pour 30 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>