



Paupiettes Moutarde à l'ancienne

Ingrédients pour 5 personnes :

- Paupiette de volaille 5
- Oignon émincé 1/2
- Huile 1 c à café
- Moutarde à l'ancienne 2 c à soupe
- Crème liquide 10cl
- Vin blanc 10cl
- Maïzena 2 c à soupe
- Sel poivre

Recette :

- Lancer le programme dorer, ajouter l'huile
- Faire dorer sur toutes les faces les paupiettes
- Ajouter l'oignon émincé, la moutarde, le vin blanc et 5 cl environ d'eau
- Faire cuire en "cuisson rapide" 15 minutes
- A la fin du temps de cuisson, enlever les paupiettes
- Ajouter la crème liquide, mélanger
- Prélever 1 louche de jus de cuisson dans un bol. Dans ce bol, ajouter et mélanger rapidement la maïzena
- Relancer le mode dorer, ajouter le contenu du bol et mélanger au fouet jusqu'à épaississement.
- Recouvrir les paupiettes de sauce