



Rôti de Dinde au Chorizo

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

Rôti de dinde 1 - Chorizo une dizaine de rondelles - Huile d'olive 1 c à café - Tomates pelées 1 petite boîte - Vin blanc 10cl - Philadelphia 1 c à soupe

Recette :

- Lancer le programme Dorer, ajouter le rôti le faire dorer sur toutes les faces
- Ajouter le chorizo laisser dorer quelques minutes
- Déglacer au vin blanc et ajouter la boîte de tomates pelées
- Lancer le programme cuisson rapide pour 25 minutes
- A la fin du programme couper le rôti en tranches, pendant ce temps relancer le programme dorer pour faire la sauce : ajouter la cuillère de Philadelphia et bien mélanger.
- Napper les tranches de rôti de sauce et parsemer d'herbes de Provence ou autres