

Osso bucco de dinde, façon BZH (Recette Cookeo)



Pour 4 à 6 personnes :

1 kg d'osso bucco de dinde

250 g de champignons de Paris

150 g de lardons fumés

25 cl de cidre doux

2 CS rase de moutarde à l'ancienne

1 CS de maïzena

4 CS de crème épaisse

Sel et poivre

- Couper les pieds et éplucher les champignons de Paris. Les couper en 2 ou en 4, s'ils sont gros.
- Mettre le Cookeo en mode « Dorer » et mettre les lardons et les morceaux de dinde, dans la cuve. Faire rissoler le tout, pendant 6 à 8 minutes.
- Ajouter les champignons, la moutarde et mouiller avec le cidre. Saler et poivrer modérément.
- Programmer le mode « Cuisson rapide » ou « Pression », pour 25 minutes.
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et ajouter la maïzena diluée dans un peu de jus de cuisson, ainsi que la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Mélanger et servir aussitôt ou fermer le couvercle et maintenir au chaud jusqu'au service.

