

Dinde crème chorizo

Pour personnes

Préparation : min

Cuisson : min

Ingrédients :

- 400 gr de filet de dinde
- 4 rondelles de chorizo coupées en morceaux
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de fond de veau
- 10 cl d'eau
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- ½ brique de crème entière
- 1 boîte de champignons de Paris

Préparation :

- Mode « dorer », mettre l'huile, la dinde coupée en morceaux et le chorizo.
- Rajouter le reste des ingrédients ainsi que les champignons.
- Cuisson rapide 15 minutes.