

Cuisse De Dinde Aux Oignons Au Cookéo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 Cuisse de dinde 750g environ - 2 Oignons - 2 Gousses d'ail - 1 Cuill à café d'huile d'olive - 1 Cuill à soupe rase de thym - 3 Cuill à soupe de vinaigre balsamique - 2 Cuill à soupe de sauce soja - 1 Cube de volaille dégraissé – 20 Cl d'eau - Poivre

Préparation

Mettre le cookéo en mode manuel puis "dorer".

Faire colorer la cuisse dans l'huile d'olive pendant 15 minutes, en retournant régulièrement

Pendant ce temps, hacher l'ail et émincer les oignons.

Ajouter les oignons émincés et l'ail haché

Faire colorer en remuant pendant 3 minutes

Ajouter le thym et déglacer au vinaigre et à la sauce soja

Retourner la cuisse pour l'enduire de sauce et arroser d'eau et ajouter le cube

Fermer le couvercle et cuire 15 minutes sous pression.

Eviter de saler, la sauce soja et le cube le sont suffisamment.