

Caille A La Crème Au Cookéo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 Cailles - 2 Oignons - 20 cl d'Eau -10 cl de Vin blanc - 1 bte de Champignon de paris - 100 gr de Crème fraîche - 20 g de Beurre - Sel, poivre

Préparation

Épluchez et émincez l'oignon. Lancez votre Cookéo en mode dorer.

Faites fondre le beurre dans la cuve et ajoutez l'oignon et les cailles. Faites dorer les cailles pendant 6 min de chaque côté.

Ajoutez les champignons, l'eau, le vin blanc. Salez, poivrez et programmez la cuisson sous pression pendant 10 min.

Passez votre Cookéo en mode " mijoter ". Ajoutez la crème et mélangez délicatement jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Servez vos cailles à la crème avec du riz ou des légumes.

Astuce

J'avais au congélateur de la sauce crème champignons, je m'en suis servi pour cette recette donc je n'ai pas mis de champignons au départ et j'ai rajouté cette sauce au moment du mijotage