Sauté de dinde aux champignons et pommes de terre

Un sauté de dinde mijoté avec des champignons et des pommes de terre, tout dans le bol. Un repas complet et économique.

4 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de sauté de dinde
- 400 g de pommes de terre
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 20 g de huile
- 350 ml de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café de thym

Préparation

1. Hacher l'oignon dans le bol.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter la dinde, les pommes de terre en cubes, les champignons, le bouillon, la moutarde et le thym.
4. Cuire à feu doux.
   30 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.

Le conseil de Tiha
Coupe les pommes de terre un peu plus gros que la dinde, elles cuiront à la même vitesse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.