

Cuisse dinde aux tomates séchées à l'autocuiseur

Ingrédients pour 4 personnes

1 belle cuisse de dinde

Difficulté : Facile

1 bocal de tomates séchées

Préparation : 20 min

1 boîte de pommes de terre entière

Cuisson : 50 min

1 oignon

2 cuil à soupe d'huile des tomates

20 cl d'eau + 1 cube bouillon volaille

Thym & laurier

Sel & poivre

Préparation :

Epluchez et émincez l'oignon.
Réservez.

Taillez les tomates en lamelles

Préchauffez l'autocuiseur

Versez l'huile dans la cuve, programmez sur » FAIRE REVENIR »
puis faites dorer la cuisse de dinde.
Réservez.

Faites revenir l'oignon .

Remettez la cuisse dans la cuve, ajoutez les tomates séchées.

Assaisonnez, saupoudrez de thym et laurier.
Ajoutez le cube de bouillon de volaille émietté et l'eau.

Fermez la cuve et programmez sur » MIJOTER » pendant 50 min.

Une fois ce temps passé, ajoutez les pommes de terre coupées
et refermez le couvercle pour 10 min toujours avec le programme
» MIJOTER «

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit toutes & tous !!