

Gratin carottes pommes de terre cookeo



Gratin carottes pommes de terre cookeo

330 CALORIES 7 PP 7 SP

Ingrédients pour 4 personnes

700 gr de carottes

500 g de pommes de terre

100 g de gruyère râpé

Paprika

4 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

100 ml de lait

Sel poivre

600 ml d'eau

Préparation

Dans un bol préparez 100 ml de lait ,100 ml de vin blanc,4 cuillères à soupe de crème fraîche.

Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez le paprika et mélangez.

Déposez dans la cuve les rondelles de carottes et de pommes de terre
Versez de l'eau dans la cuve pour recouvrir les [ingrédients](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 minutes

Préchauffez votre four à 180°

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve

Placez les légumes dans un plat qui va au four

Versez le mélange crème fraîche lait paprika sel poivre et vin blanc

Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez

Faites cuire pendant 10 minutes à 180 degré puis passer en position grill pendant 5 minutes à pleine puissance

[Servir chaud](#)