

# Moules chorizo tomates express cookeo



# Moules chorizo tomates express cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de moules décortiquées congelées

100 grammes de chorizo

100 g d'oignons

1 courgette

1 aubergine

150 m d'eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomate

## **Préparation**

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez la courgette et l'aubergine en morceaux

Épluchez et coupez l'oignon en morceaux

## **Mode dorer**

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer pendant [2 minutes](#)

Ajoutez les morceaux d'aubergines et de [courgettes](#)

Ajoutez les moules

Versez l'eau et le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Cuisson rapide cuisson sous pression**

Programmer 5 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomate mélangez et servez chaud

