

Polenta aux champignons au cookeo



Polenta aux champignons au cookeo

Une recette de polenta pour changer un peu de nos traditionnelles pâtes , riz et purée . Cette recette devrait plaire à toute la famille .

Ingrédients pour 4 personnes

260 g de polenta

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

1,250 l d'eau

Sel

Poivre

Persil

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis quand l'huile est chaude faites revenir les oignons puis les champignons .

Ajoutez la polenta et un bouillon composé de 1,250 l d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez le [persil](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . [Servez chaud](#)