Recette cookeo lotte aux lardons

Cookeo
Moulinex

Lotte aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes

400 grammes de lotte dessossée
100 grammes de lardons
4 cuillères à café de fond de volaille MAGGI
200 grammes d'oignons tige en rondelle
150 millilitres d'eau
300 grammes de carottes en rondelles

Préparation

Faites dorer les lardons et les oignons
Ajoutez les morceaux de lotte ,les carottes
Versez 200 millilitres d'eau ainsi que les 4 cuillères à café de fond de volaille MAGGI
Cuisson sous pression 10 minutes

Voici une recette cookeo lotte aux lardons de l'application mon cookeo . Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche .



http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/