

Champignons tomates recette cookeo



Champignons tomates recette cookeo

Ingrédients

800 g de champignons de Paris frais ou congelés

Sel /Poivre

1 petite boîte de concentré de tomate

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Emincez les champignons de Paris s'ils sont frais

Déposez dans la cuve les champignons de Paris

Verser un bouillon composé de 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates

Vous pouvez servir chaud ou consommer froid

Champignons à la grecque cookeo



Champignons à la grecque cookeo

155 CALORIES 4 PP 3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de champignons de Paris frais

Sel /Poivre

Persil frais ou déshydraté

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

75 g de dés de jambon

1 petite boîte de tomates pelées / 1 petite boîte de concentré de tomate

1 oignon /Le jus d'un citron pressé

200 ml d'eau /1 cube de bouillon légumes

Préparation

Lavez et coupez les champignons de Paris

Épluchez l'oignon et coupez- le en morceaux

Mode dorer

Verser l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les oignons pendant 2 minutes puis ajoutez les dés de jambon et les champignons de Paris.

Ajouter la boîte de tomates pelées

Verser un bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de légumes .

Saupoudrer de persil

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates et le jus de citron.

Laissez refroidir aller à l'air libre dans un premier temps puis placez les champignons dans un saladier et placez le saladier au frigo pendant au moins 2 heures déguster froid.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr