

Bouillon légumes aux lardons recette cookeo



Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Ingrédients

200 g de lardons

100 ml de vin blanc

La moitié d'un chou vert

200 g de champignons de Paris congelés

2 pommes de terre

200 g d'haricots verts congelés

4 carottes

1 l d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes, l'oignon, le chou vert et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes ou autre émietté

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve du Cookeo

Ajoutez les morceaux d'oignon

Ajoutez ensuite les morceaux de carottes, pommes de terre.

Ajoutez les champignons de Paris et les haricots verts et le chou vert

Versez le verre de vin blanc

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn de cuisson

Servez chaud ensuite