

Bouillon légumes crevettes recette cookeo



Bouillon légumes crevettes recette cookeo

Ingrédients

300 g de crevettes

4 nids de nouilles chinoises

200 g de poireaux congelés

100 ml de vin blanc

200 g de chou fleur congelés

200 g d'haricots verts congelés

4 carottes

1 l d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Décortiquez les crevettes

Coupez les carottes en morceaux

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

Déposez dans la cuve les poireaux, les morceaux de carottes, les haricots verts, le chou fleur

Ajoutez ensuite les crevettes décortiquées

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 7 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée déposez les nids de nouilles chinoises dans la cuve

Fermez le couvercle sans le verrouiller pendant 5 mn (les nids de nouilles chinoises vont se ramollir et cuire)

Servez chaud ensuite