

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