Chou aux lardons recette cookeo

Chou aux lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou blanc

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

200 g de lardons natures

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Passez le chou blanc sous l’eau puis coupez le en lanières.

Préparez un bouillon avec le 200 ml d’eau et les 100 ml de vin

blanc

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve pour les faire dorer.

Ajoutez le chou blanc dans la cuve

Versez le bouillon préparé

Emiettez dans la cuve un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Servez chaud