

Chou vert lardons recette cookeo



Chou vert lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de Lardons nature

1 chou vert

4 à 8 pommes de terre

1 oignon

un cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel et poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et lavez les feuilles

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez en morceaux les pommes de terre.

Mode dorer

Déposez les lardons nature dans la cuve puis ajoutez les morceaux d'oignon au bout de deux ou trois minutes puis le chou

Versez le verre de vin blanc et un bouillon composé de 300 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 minutes

Servez chaud