Chou vert pommes de terre recette cookeo



Chou vert lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
100 g de Lardons nature

1 demi chou vert

400 g de pommes de terre

2 oignons

un cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel et poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf

Coupez les oignons en morceaux
Coupez le demi 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 choux et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 10 minutes

Servez chaud