Courgettes carbonara cookeo

Courgettes carbonara cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1200 g de courgettes

1 œuf

200 g de lardons

100 ml de crème fraîche

50 g de gruyère

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde (facultatif)

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les courgettes

Mélangez la crème et l’œuf battu. Salez et poivrez.

Placez les morceaux de courgettes dans la cuve.

Versez 200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez, rincez, essuyez votre cuve.

Replacez la cuve dans le cookeo .

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve et laissez dorer pendant 3 mn puis ajoutez les courgettes et faites dorer pendant 3 mn.

Arrêtez votre cookeo .

Versez le mélange crème fraîche œuf moutarde et mélangez .

Saupoudrez de gruyère râpé, Mélangez et servez chaud