Courgettes pommes de terre recette cookeo

Courgettes pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

400 g de courgettes congelées ou fraîches

1 cube de court bouillon herbes vin blanc

Sel

Poivre

300 ml d’eau

4 cuillères à soupe d’huile

Ail semoule

Curry éventuellement

Piment d’Espelette pourquoi pas

Préparation

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

Coupez les courgettes en rondelles si elles sont fraîches.

Déposez les courgettes et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez les 300 ml d’eau dans la cuve .

Emiettez le cube de court bouillon .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve . Réservez les légumes.

Passez en mode dorer ,versez l’huile dans la cuve .

Quand l’huile est chaude ,faites dorer les légumes .

Ajoutez l’ail semoule.

Vous pouvez ajouter du curry , du piment d’Espelette par exemple .

Faites dorer 2 mn et servez chaud avec un poisson ou une viande de votre choix