Crépinettes petits pois carottes recette cookeo

Crépinettes petits pois carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 ou 4 crépinettes

500 g de petits pois carottes congelés

400 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

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

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les crépinettes

Ajoutez les petits pois carottes , les morceaux de pommes de terre, les champignons de Paris

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn

servez chaud