Crevettes en ratatouille recette cookeo

Crevettes en ratatouille recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g (ou plus de crevettes)

4 tomates

1 kg d’aubergines

1 kg de courgettes

1 oignon

1 poivron rouge

100 ml d’eau

Ail semoule

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml d’eau et un cube de bouillon de légumes émietté

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez et coupez les courgettes et l’aubergine en morceaux

Décortiquez les crevettes

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignon.

Ajoutez tous les légumes courgettes ,poivron, tomates ,aubergines

Saupoudrez de curry et d’ail semoule

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux d’aubergine, de courgettes ,de poivron ,les pois chiches et les tomates pelées

Versez 400 ml d’eau avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud