

Dés de jambon au chou cuit recette cookeo



Dés de jambon au chou cuit recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou cuit

200 g de dés de jambon

4 pommes de terre

Graines de genièvre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d'oignons pendant 1 mn.

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve.

Ajoutez le chou et faites revenir 2 mn.

Ajoutez, les pommes de terre coupées en morceaux.

Poivrez et ajoutez les graines de genièvres.

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud