

Dés de jambon petits pois recette cookeo



Dés de jambon petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignon congelés ou un oignon

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

500 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux d'oignons dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez l'eau,le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Servez chaud