Fèves à la tomate recette cookeo

Fèves à la tomate recette cookeo IG 35

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de fèves congelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de tomates pelées ou concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de bœuf

Paprika

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez les fèves dans la cuve .

Versez la boite de tomates pelées ou concassées.

Versez l’eau et émiettez le bouillon de cube de bœuf dans la cuve.

Saupoudrez de paprika .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud