

# Fèves à la tomate recette cookeo



## Fèves à la tomate recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

600 g de fèves congelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte 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