Fiche recette cookeo : duo de fleurettes au jambon

Cookeo Moulinex

Duo fleurettes aux dés de jambon

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de duo de fleurettes congelé
200 g de dés de jambon
100 g d'oignons congelés
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
Huile d'olive
300 ml d'eau

Mode dorer

Faites revenir les oignons et l'ail découpé en morceaux dans de l'huile d'olive. Ajoutez les fleurettes, les dés de jambon et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez. Versez l'eau .

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud.

Téléchargez gratuitement la fiche recette cookeo de cette recette de duos de fleurette aux dés de jambon en cliquant **ICI ou sur l'image**