

Fiche RECETTE COOKEO pommes de terre niçoise PDF



RECETTE COOKEO

Pommes de terre à la niçoise



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
5 À 7 MIN



DIFFICULTÉ
FACILE



INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 1 poivron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 100 ml de vin blanc
- 20 olives
- Sel
- Poivre



ASTUCE

Pour encore plus de saveur, ajoutez des herbes de Provence ou du basilic frais en fin de cuisson.



PRÉPARATION

- 1 Coupez l'ail, les oignons et les tomates en morceaux.
- 2 Épépinez le poivron et coupez le en lanières.
- 3 Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.



MODE DORER

- 1 Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les oignons.
- 2 Ajoutez ensuite l'ail.
- 3 Déposez les morceaux de tomates et les lanières de poivron dans la cuve.
- 4 Ajoutez les pommes de terre et les olives.
- 5 Versez le vin blanc.
- 7 Salez et poivrez selon votre convenance.

CUISSON RAPIDE OU SOUS PRESSION

1



Programmez 5 mn ou 7 mn.

2

À la fin de la cuisson, laissez reposer quelques minutes avant d'ouvrir.



♥ Une recette simple, rapide et pleine de saveurs ! ♥

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR OBTENIR LE PDF