

Frittata champignons oignons recette cookeo



Frittata champignons oignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

1 oignon

250 g de champignons de Paris frais ou congelés

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Cassez et battez les œufs dans un saladier. Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de champignons de Paris pendant 3 mn.

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les champignons de Paris

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn. Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo). Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle .

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que l'omelette se retrouve dans l'assiette.

Servez chaud .

N'hésitez pas à suivre la vidéo pour plus de renseignements (la vidéo est une frittata aux pommes de terre).



Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr