

Gratin carottes recette cookeo



Gratin carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de carottes

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

1 cuillère à café de moutarde

150 g de dés de jambon

70 g de gruyère râpé

sel et poivre

200 ml d'eau

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Dans un bol mélanger les 4 cuillères à soupe de crème fraîche avec le lait et la cuillère à café de moutarde

Déposer les morceaux de carottes dans la cuve du cookeo

Verser 200 ml d'eau

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 5 minutes

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et placer les morceaux de carottes dans un plat qui va au four

Verser la préparation de moutarde et crème fraîche sur les carottes

Ajoutez les dés de jambon

Saupoudrez de gruyère râpé

Enfournez pour 10 minutes en position grill