Gratin pommes de terre poireaux jambon cookeo



Gratin pommes de terre poireaux jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux coupés en rondelles

600 g de pommes de terre coupées en morceaux

75 g d’allumettes de jambon

100 g d’oignons

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

140 g de gruyère râpé

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Épluchez les pommes de terre, et passez les sous l'eau et coupez-les en morceaux.
Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les oignons.
Faites ensuite revenir les morceaux de poireaux.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Ajoutez les allumettes de jambon

Versez le bouillon composé de 100 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté
Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression
Programmer 3 minutes
Quand la cuisson est terminée, ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez
Dans un plat qui va au four déposez l'ensemble de la préparation.

Saupoudrez de gruyère

Faites cuire l'ensemble de la préparation pendant 5 minutes à 210° degré
Passer en mode grill et laisser cuire entre 5 et 10 minutes
Servez chaud

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({
google_ad_client: "ca-pub-3311867126402452",
enable_page_level_ads: true