

# Haricots beurre champignons persillade cookeo



## Haricots beurre champignons persillade cookeo

100 CALORIES 2 PP 2 SP

**Ingrédients pour 4 personnes**

600 g de haricots beurre

400 g de champignons de Paris

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 gousses d'ail

Quelques branches de persil

300 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Hachez le persil et les gousses d'ail pour en faire une persillade.

Déposez dans la cuve les haricots beurre et les champignons de [Paris](#).

Versez 300 ml d'eau .

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la préparation.

### **Passez en mode dorer**

Versez l'huile d 'olive dans la cuve . Quand l'huile est chaude, versez la persillade puis faites revenir les haricots beurre , les champignons de Paris pendant environ 5 mn.

Servez chaud avec une viande, un poisson [de votre choix](#).