

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.