

# Haricots blancs lardons carottes recette cookeo



## Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de lardons nature

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

500 g de haricots blancs congelés

500 g de carottes

1 oignon

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

## **Préparation**

Coupez l'oignon et les carottes en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100,ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

## **Mode dorer**

Faites revenir les lardons et les oignons

Ajoutez les haricots blancs et les carottes coupés en morceaux

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud