

Haricots blancs tomates recette cookeo



Haricots blancs tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées
2 cuillères à café de concentré de tomates
500 g de haricots blancs

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile
800 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre

2 carottes

Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 30 minutes

Quand la cuisson est terminée les tomates pelées ainsi que les rondelles de carottes.

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée.

Servez chaud avec une grillade