

Haricots plats crevettes recette cookeo



Haricots plats crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de crevettes

400 g de haricots verts frais ou congelés

1 oignon

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'ail et l'oignon en morceaux.

Décortiquez les crevettes

Déposez les haricots plats dans la cuve.

Versez l'eau dans la cuve avec le cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et redéposez la dans le cookeo.

Passez en mode dorer puis versez l'huile d'olive dans la cuve.

Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons et d'ail.

Ajoutez les crevettes et ensuite les haricots plats égouttés.

Laissez revenir 3 mn

Servez chaud avec du riz par exemple