

Haricots verts jambon cru recette cookeo



Haricots verts jambon cru recette cookeo

220 CALORIES 5PP 3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

800 g d'haricots verts congelés

100 g de jambon cru

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le jambon cru en morceaux

Mode dorer

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve.

Quand l'huile est chaude ajoutez les morceaux de jambon dans la cuve.

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les haricots verts.

Versez 200 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Servez chaud