

Haricots verts pommes de terre recette cookeo



Haricots verts pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

500 g de haricots verts congelés

500 g de pommes de terre

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

1 oignon

2 gousses d'ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez les gousses d'ail en morceaux et passez-les au hachoir

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez dans la cuve les haricots verts.

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Saupoudrez de paprika

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passer en mode dorer. Egouttez les haricots verts

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites dorer l'oignon haché et les gousses d'ail hachées.

Ajoutez ensuite les haricots verts et les tomates pelées. Restez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec un poisson ou une viande