Haricots verts style carbonara recette cookeo



Haricots verts style carbonara recette cookeo

Ingrédients

800 g d’haricots verts

150 g de dés de jambon

200 ml de crème fraîche

Sel

Poivre

400 ml d’eau

2 jaunes d’oeuf

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d’oeuf

Déposez les haricots dans la cuve du cookeo

Versez l’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn

Quand la cuisson est terminée ,égouttez votre cuve ,rincez la et essuyez la.

Passez en mode dorer

Redéposez les haricots verts dans la cuve

Ajoutez la crème fraîche ,la moutarde et les dés de jambon et mélangez

Ajoutez les jaunes d’oeuf et mélangez .

Servez chaud