Haricots verts tomates recette cookeo

Haricots verts tomates recette cookeo

Ingrédients

1 kg de haricots verts congelés

1 petite boite de tomates pelées

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Paprika

1 oignon

2 gousses d’ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez l’oignon et les gousses d’ail en morceaux et passez-les au hachoir

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