

Lapin pommes de terre tomates recette cookeo



Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

8 râbles de lapin

1 petite boîte de tomates pelées

800 g de pommes de terre

Origan

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel/ Poivre

Préparation

Mode dorer

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,300 ml d'eau et un cube de bouillon de volailles émietté.

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

Versez l'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les oignons pendant une minute puis les râbles de lapin.

Ajoutez les tomates pelées

Salez, poivrez.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve et reprogrammez 6 mn de cuisson

Servez chaud