

Légumes à la provençale cookeo



Légumes à la provençale cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon

500 g de champignons de paris émincés

500 g de courgettes coupées en dés

1 grosse boîte de tomates pelées

1 gousse d'ail

Herbe de Provence,

Sel et poivre

2 cuillères à café d'huile d'olive

Préparation

Lavez et émincez les champignons de Paris.

Coupez les tomates en morceaux.

Hachez la gousse d'ail.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons.

Ajoutez l'ail et le persil haché.

Ajoutez les champignons.

Ajoutez les courgettes

Versez la grosse boîte de tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'herbes de Provence.

Ajoutez 100 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 5 mn.

Servez chaud