

Légumes d'été à ma façon recette cookeo



Légumes d'été à ma façon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates

1 oignon frais

400 g d'aubergines

600 g de courgettes

2 cuillères à café d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de persil déshydraté

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les tomates, les courgettes, les aubergines, l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons

Faites ensuite revenir, les morceaux d'aubergines et les morceaux de courgettes.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux.

Salez, poivrez ,saupoudrez de curry et de persil déshydraté

Versez 100 ml de vin blanc

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates et mélangez.