Palette chou pommes de terre cookeo



Palette chou pommes de terre cookeo

Ingrédients

1 Palette demi-sel

1 demi chou

800 g de pommes de terre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d ‘huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l’eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l’eau

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l’huile est chaude.

Versez l’eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud