

Palette demi sel aux légumes recette cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Palette demi-sel
- 200 g de poireaux
- 400 g de carottes
- 700 g de pommes de terre
- 1 navet
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100 ml de vin blanc
- 400 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, les carottes, les poireaux et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

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 35 mn

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

Découpez votre palette en morceaux ;

Servez chaud