

Palette pommes de terre carottes cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

4 navets

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Curry

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et les navets 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.

Saupoudrez de curry

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