Persillade jambon champignons extra crisp cookeo

Persillade jambon champignons extra crisp cookeo

Ingrédients

200 g de champignons de Paris

70 g de dés de jambon

Quelques feuilles de persil

1 gousse d’ail

1 échalotte

Huile d’olive

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l’eau et coupez les en morceaux.

Place les morceaux de champignons dans un plat qui va dans le cookeo avec les dés de jambon.

Passez au hachoir la gousse d’ail,le persil et l’échalotte avec un peu d’huile d’olive.

Ajoutez dans le saladier le persil,l’ail et l’échalotte hachée.

Rajoutez un peu d’huile d’olive et mélangez.

Saupoudrez de curry .Salez et poivrez selon votre convenance.

Déposez le plat dans la cuve du cookeo et installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez 180° pendant 10 mn

Mélangez la préparation à la moitié du temps de cuisson.

Servez chaud tel quel ou avec un féculent de votre choix