

Poireaux crème fraîche recette cookeo



Poireaux crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de poireaux congelés ou frais

100 ml de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

50 ml de vin blanc

250 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec un cube de bouillon de boeuf émietté ,50 ml de vin blanc et 150 ml d'eau

Lavez et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais .

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les poireaux dans la cuve du cookeo

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Egouttez la cuve et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde

Servez chaud.