

Poireaux lardons Boursin recette cookeo



Poireaux lardons Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de poireaux

200 g de lardons naturels

1 cuillère à soupe de Boursin

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les poireaux en rondelles.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Emiettez le cube de bœuf dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Egouttez la cuve et réservez les rondelles de poireaux.

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve. Faites dorer 2 à 3 mn.

Ajoutez les poireaux et faites cuire 2 mn.

Ajoutez la crème fraîche et le Boursin la moutarde et mélangez.

Servez chaud.