

Poireaux moutarde : une recette cookeo



Ingrédients

400 g de poireaux congelés

3 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Préparation de ces poireaux

moutarde

Fonction dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons .

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans 200 ml d'eau et versez l'ensemble dans la cuve.

Versez le verre de vin blanc.

Salez et poivrez .

Ajoutez les 3 cuillères à soupe de moutarde.

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 10 mn .

Ouvrez votre cookeo et servez chaud

650 recettes le PDF en cliquant [ICI](#)