

Poiriflette cookeo et extra crisp ou four



Poiriflette cookeo et extra crisp ou four

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre

600 g de poireaux congelés

250 g de fromage à tartiflette

70 g de dés de jambon

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et la moutarde.

Mode dorer

Déposez les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve du cookeo

Versez les 200 ml d'eau et les 100 ml de vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve (si nécessaire) et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde)

Ajoutez les dés de jambon.

Découpez quelques morceaux d'une tranche de fromage et mélangez dans la cuve du cookeo

Versez le contenu de la cuve dans un plat qui va dans le cookeo (plat qui va au four)

Déposez le fromage coupé en tranche sur le dessus du plat .

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four)

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn (surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud