

Pommes de terre à la purée de tomates cookeo



Pommes de terre à la purée de tomates cookeo

Ingédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 petite boîte purée de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°

Pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les ensuite en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Mélangez la moutarde avec la purée de tomates

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Ajoutez les pommes de terre .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn.

Quand la cuisson est terminée , égouttez la cuve .

Déposez les pommes de terre dans un plat qui va au four .

Versez sur les pommes de terre la purée de tomates mélangée avec la cuillère à soupe de moutarde.

Enfournez 15 mn à 180°.

Servez chaud avec une viande ou un poisson .