

Pommes de terre cheddar au cookeo



Pommes de terre cheddar au cookeo

Voici une recette cookeo qui apparait comme une valeur sûre . Beaucoup de personnes en sont contentes . Moi aussi par ailleurs. Pour cette recette différentes possibilités vous sont proposées soit après la cuisson des pommes de terre vous

- déposez le cheddar dans la cuve sur le mélange pommes de terre crème fraîche moutarde . Et vous laissez fondre le fromage
- déposez les ingrédients dans un plat qui va au four . Vous disposez les tranches de cheddar sur la préparation et vous enfournez

A vous de choisir !!!

Ingrédients pour 4/6 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

140 g de cheddar

200 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de légumes

300 ml d'eau

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Mélangez dans un bol la crème fraîche et la moutarde.

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Déposez les pommes de terre en morceaux dans la cuve.

Versez le bouillon.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et redéposez les pommes de terre dans la cuve et la cuve dans le cookeo.

Versez le mélange crème fraîche moutarde sur les pommes de terre . Mélangez .

Puis soit vous déposez le cheddar directement dans la cuve et vous le laissez fondre (vous pouvez éventuellement passez en maintien au chaud).

Soit vous déposez dans un plat qui va au four l'ensemble de

la préparation . Vous disposez les tranches de cheddar sur les pommes de terre.

Vous enfournez environ 10 mn à 180°.

Servez ce plat avec un viande de votre choix .

Astuce

Vous pouvez incorporez aux pommes de terre du jambon,des knackis pourquoi pas ?