Pommes de terre crème fraiche moutarde au cookeo



Pommes de terre crème fraiche moutarde au cookeo

Ingrédients

10 pommes de terre ou plus

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Huile d’olive

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Epluchez ,passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en

morceaux .

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les pommes de terre pendant 5 à 7 mn.

Versez l’eau .

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les pommes de terre ,remettez les dans la cuve .

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde . Mélangez et servez chaud