

Pommes de terre niçoise cookeo



Pommes de terre niçoise cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 1 poivron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 Tomates
- 100 ml de vin blanc
- 20 Olives
- Sel
- Poivre

Préparation

Coupez l'ail ,les oignons et les tomates en morceaux .

Épépinez le poivron et coupez le en lanières

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir les oignons.

Ajoutez ensuite l'ail .

Déposez les morceaux de tomates et les lanières de poivron dans la cuve .

Ajoutez les pommes de terre et les olives.

Versez le vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn ou 7 mn