

# Potée de légumes au chou vert cookeo



**160 CALORIES 3 PP 3 SP**

---

## **Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de chou vert

300 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 oignon

100 g de navet

100 ml de vin blanc

1 l d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez les carottes, les navets en morceaux .

Epluchez l'oignon et coupez le en morceaux .

Epluchez coupez , lavez les pommes de terre.

Effeuillez et lavez le chou .

### **Mode dorer**

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

Ajoutez au bout de 2 mn les carottes, les feuilles de chou , les pommes de terre, les morceaux de navet.

Versez un bouillon composé de 1 l d'eau , 100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn .

**Servez chaud**

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**