Potée de légumes recette cookeo



Potée de légumes recette cookeo

Pour 4 personnes

500 g de chou vert

400 g de carottes

400 g de pommes de terre

1l d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez votre chou en 4 passez le sous l’eau et émincez le.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux .

Préparez un bouillon avec 1l d’eau (vous pouvez en mettre plus) ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez tous les légumes dans la cuve .

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud