Potée légumes dés de jambon recette cookeo



Potée légumes dés de jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 oignon

400 g de dès de jambon

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

1 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

Passez les poireaux sous l’eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignons..

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Servez chaud.