

Purée cancoillotte recette cookeo



Purée cancoillotte recette cookeo

Ingrédients

1,250 de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cuillère à café d'ail déshydraté

120 g de cancoillotte

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez , passez les pomme de terre sous l'eau et coupez les

en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve .

Versez l'eau, le vin blanc et l'ail déshydraté dans la cuve du cookeo.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée

Ajoutez la crème fraîche et la cancoillotte. Mélangez

Servez chaud