Recette cookeo : carottes carbonara

Ingrédients pour 4 personnes.

850 g de carottes émincées
200 g de lardons (natures ou fumés)
35 cl de crème liquide
4 jaunes d’oeuf
Sel et poivre

Préparation de ces carottes carbonara

Méthode 1 : de l’application mon cookeo

Mode « dorer »

Faites revenir les lardons dans la cuve ,puis versez les carottes et mélangez avec les lardons .

Déposez les lardons et les carottes dans la cuve . Réservez les carottes et les lardons dans le panier vapeur.

Versez la crème dans la cuve, assaisonnez.

Déposez le panier vapeur dans la cuve .

Programmer 6 mn de cuisson .

Ouvrez le cookeo .
Mêlez les carottes et lardons à la crème. Servez et déposez les jaunes dessus.

Méthode 2 version sport et vie pratique

« **Mode Dorer** »

Faites dorer les oignons et ajoutez les carottes .

Versez la crème sur les carottes et les lardons .

Programmez 6 mn de cuisson rapide ou sous pression .

Ouvrez le cookeo et ajoutez les jaunes d’œufs et mélangez .

Servez chaud .

Vous pouvez télécharger l’application **mon cookeo** à partir du play store