Recette Cookeo express : moules marinières

Avec cette recette cookeo express la démonstration sera faite que l’on peut manger bien en préparant vite. Simple et donc rapide à réaliser tels sont les maitres mots pour ce plat ;

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de moules décortiquées congelées

250 ml de vin blanc

Persil congelé

150 g d’oignons congelés

Sel

Poivre

Préparation de cette recette

Cookeo express

Démarrez votre Cookeo puis choisissez la fonction recette express puis sélectionnez « moules marinières ».

Suivez les instructions de l’appareil pour les temps de cuisson. Versez les ingrédients dans la cuve :les moules, les morceaux d’oignons ,le vin blanc et saupoudrez de persil.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Démarrez la cuisson en fermant le couvercle et le tour est joué.

Servez chaud avec des légumes de votre choix . Vous pouvez réaliser cette recette bien sûr sans le Cookeo . Vous pouvez également utiliser la fonction de cuisson différée.