Recette cookeo purée de pommes de terre au Saint Agur

Recette cookeo purée de pommes de terre au Saint Agur

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux

Sel

Poivre

250 ml de lait

1 cube de bouillon de bœuf

15 g de Saint Agur

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Mixez l’ensemble de la préparation

Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche

Servez chaud

Cookeo Moulinex

Purée de pommes de terre au Saint Agur

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux
Sel
Poivre
250 ml de lait
1 cube de bouillon de bœuf
15 g de Saint Agur
2 cuillères à soupe de crème fraîche

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .
Salez et poivrez.
Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn
Mixez l’ensemble de la préparation
Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche
Servez chaud

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/