

Soupe haricots pommes de terre recette cookeo



Soupe haricots pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

2 pommes de terre

300 g de haricots verts congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

50 ml de vin blanc

Curry

AiI semoule

1 l d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 1 l d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Épluchez les pommes de terre passez les sous l'eau et coupez les en morceaux

Coupez les haricots en petits tronçons

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo et faire revenir les morceaux d'oignon

Saupoudrez les oignons de curry

Saupoudrez également d'ail semoule

Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de haricots verts dans la cuve du Cookéo

Versez le bouillon préparé

Ajoutez le verre de vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 min de cuisson