

Soupe petits pois dés de jambon cookeo



Soupe petits pois dés de jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de petits pois congelés

1,2 l d'eau

1 cube de bouillon de légumes

1 oignon

2 cuillères soupe d'huile d'olive

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons.

Ajoutez les petits pois.

Versez 1,2 l d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée mixez les ingrédients de la cuve.

Ajoutez les dés de jambon et servez chaud.