

Carottes aux oignons une recette cookeo légère



Carottes aux oignons : la recette

Ingrédients pour 2 personnes

100 g d'oignons congelés

300 g de carottes

Sel

Poivre

Huile d'olive

200 m d'eau

Préparation de ces carottes

« **Fonction ingrédients** » puis « **légumes et fruits** » puis « **carottes** »
choisissez enfin « **rondelles** »

Sélectionnez 300 g . Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis déposez les carottes en rondelles dans le panier vapeur. Installez le panier vapeur dans la cuve.

Faites ok avec un départ immédiat .Verrouillez le couvercle.

Sortez le panier du cookeo. Sortez la cuve pour vider l'eau .

Repositionnez la cuve puis passez en « mode dorer » et versez de l'huile d'olive .

Faites revenir les oignons puis ajoutez les carottes . Servez avec un féculent de votre choix par exemple ou tout **simplement chaud** .