

# Frittata tomates courgettes recette cookeo



Frittata tomates courgettes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

1 oignon

1 courgettes

2 tomates

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Cassez et battez les œufs dans un saladier. Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez et coupez les tomates et les courgettes en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de d'oignons, tomates et courgettes pendant 5 mn.

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les champignons de Paris

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 2 mn. Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo). Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle.

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que l'omelette se retrouve dans l'assiette.

Servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Frittata champignons oignons recette cookeo



# Frittata champignons oignons recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

6 œufs

1 oignon

250 g de champignons de Paris frais ou congelés

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

### **Préparation**

Cassez et battez les œufs dans un saladier. Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de champignons de Paris pendant 3 mn.

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les champignons de Paris

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 2 mn. Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo). Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle .

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que l'omelette se retrouve dans l'assiette.

Servez chaud .

N'hésitez pas à suivre la vidéo pour plus de renseignements (la vidéo est une frittata aux pommes de terre).



Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr