Poireaux crevettes recette cookeo



Poireaux crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées

1 kg de poireaux congelés ou frais

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Déposez dans la cuve les rondelles de poireaux.

Versez 200 ml d’eau

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve, redéposez la cuve dans le cookeo et passez en mode dorer.

Versez l’huile d’olive dans la cuve, redéposez l’huile est chaude faites revenir la crevette décortiquée. Saupoudrez de curry.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde.

Ajoutez les rondelles de poireaux égouttés. Laissez en mode dorer 2 mn puis consommez chaud.