

Salade 2 haricots recette cookeo



Salade 2 haricots recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de haricots beurre frais ou congelés

1 échalotte

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de soja

4 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cube de bouillon de légumes

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'échalotte en morceaux (ou passez là au hachoir)

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la sauce soja et l'échalote hachée pendant que vous mettez les haricots verts et beurre à cuire.

Déposez les haricots verts et beurre dans le Cookeo.

Versez 500 ml d'eau et émiettez un cube de bouillon de légumes

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Egouttez les haricots verts et beurre, déposez les dans un saladier et laissez refroidir à l'air libre.

Puis placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo pour déguster et servez avec la sauce vinaigrette