

Tartiflette à ma façon cookeo et extra crisp



Tartiflette à ma façon cookeo et extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

200 g de fromage à tartiflette

150 g de lardons

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mode dorer

Déposez les lardons et les dés de jambon dans la cuve du cookeo pour les faire dorer.

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 300 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve

Déposez les pommes de terre les lardons les dés de jambon dans un plat qui va au four .

Versez le vin blanc sur les ingrédients.

Déposez le fromage coupé en tranche.

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four)

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn (surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud