

Velouté poireaux champignons recette cookeo



Velouté poireaux champignons recette cookeo

100 CALORIES 2 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de poireaux

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte d'assortiment de champignons

900 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Lavez les poireaux et coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux .

Egouttez ,rincez les champignons .

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve . Quand l'huile est chaude faire dorer les champignons puis ajoutez les morceaux d'oignons au bout de 3 mn .

Ajoutez les rondelles de poireaux

Salez et poivrez selon votre convenance .

Ajoutez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc,900 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation et servez chaud