Carottes carbonara au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

850 g de carottes émincées

200 g de lardons (natures ou fumés)

35 cl de crème liquide

4 jaunes d'oeuf

Sel et poivre

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/
https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Préparation de ces carottes carbonara

Méthode 1 : de l'application mon cookeo

Mode « dorer »

Faites revenir les lardons dans la cuve ,puis versez les carottes et mélangez avec les lardons .

Déposez les lardons et les carottes dans la cuve . Réservez les carottes et les lardons dans le panier vapeur.

Versez la crème dans la cuve, assaisonnez.

Déposez le panier vapeur dans la cuve .

Programmer 6 mn de cuisson .

Ouvrez le cookeo .

Mêlez les carottes et lardons à la crème. Servez et déposez les jaunes dessus.

Méthode 2 version sport et vie pratique

« Mode Dorer »

Faites dorer les oignons et ajoutez les carottes .

Versez la crème sur les carottes et les lardons .

Programmez 6 mn de cuisson rapide ou sous pression .

Ouvrez le cookeo et ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez .

Servez chaud .

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/
https://www.facebook.com/cookeorecettes/

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/
https://www.facebook.com/cookeorecettes/