

Poêlée de haricots verts et viande hachée (Cookeo)



Pour 4 pers / 5 pp ou 5 sp par pers

- 700 gr haricots verts surgelés
- 300 gr pommes de terre
- 400 gr de viande haché à 5 % de mg
- 200 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 2 cs crème à 15% de mg

- sel, poivre
- persil

En mode dore faire revenir la viande émietée.

Rajouter ensuite les haricots et les pommes de terre coupées en cubes.

Rajouter ensuite l'eau, le bouillon cube, le sel et le poivre.

Stopper le mode dorer et lancer une cuisson rapide pendant 10 minutes.

En fin de cuisson rajouter la crème et le persil.

Mélanger, servir.