

ENDIVES AU JAMBON POMMES DE TERRE (cookéo)



Ingrédients :

- 500 g de pomme de terre cru
- 300 g d'endives
- 150 g de dés de jambon
- 200 ml d'eau
- 1 bouillon de cube de volaille
- 20 g de maizena
- 100 ml de crème épaisse
- 50 g de parmesan

Préparation :

- couper les endives, les pommes de terre en morceaux
- mettre dans la cuve, les endives, les pommes de terre et les dés de jambon
- couvrir de l'eau et le bouillon de cube
- programmer 10 minutes en cuisson sous pression
- fermer et verrouiller le couvercle
- délayer la maizena dans la crème
- puis ajouter dans la cuve avec le parmesan
- maintenir au chaud pendant 5 minutes pour épaissir

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>