



Blé aux carottes et au bacon
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 pers / 4 spl ou 4 pp par pers

- 700 gr de carottes
- 160 gr de blé
- 150 gr de lardons de bacon
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes bio
- sel, poivre

Éplucher les carottes et les coupées en dés.

Les mettre dans la cuve avec le bacon.

Rajouter le blé et mélanger le tout.

Verser l'eau et émietter le bouillon cube.

Saler et poivrer si vous le souhaitez et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

Servir de suite.