



Poêlée carottes / pommes de terre

**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 4 pers / 4 pp par pers*

- 1 petit brocoli
- 150 gr de râpé de jambon
- 6 gros œufs
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Couper les pommes de terre en cubes (pas trop gros) et les carottes en rondelles.

Les mettre dans la cuve du Cookeo.

Rajouter les kub'or, le sel et le poivre et les herbes de Provence.

Verser l'eau, remuer et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.