

BOULETTES DE VEAU A LA TOMATE (cookéo)



Ingrédients :

- 24 boulettes de veau
- 2 c à s d'huile
- 1 oignon
- 1 c à c de pâte d'ail
- sel, poivre, persil
- 1 boîte de pulpe de tomates

Préparation :

- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, faire revenir les boulettes pendant 4 minutes
- Ensuite ajouter l'oignon émincé, et faire revenir pendant 4 minutes.
- ajouter la pulpe de tomate, le sel, le poivre et le persil
- bien mélanger
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 15 minutes.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.