

POMMES DE TERRE FONDANTES (cookéo)



Ingrédients :

- 1 kg de pomme de terre
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 c à soupe rase de paprika
- des herbes de provence
- 300 ml d'eau
- 1 coeur de bouillon de boeuf
- sel, poivre
- 2 c à s d'huile d'olive

Préparation:

- éplucher et couper les pommes de terre
- émincer l'oignon et l'ail
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, l'oignon et l'ail émincé, les pommes de terre et le paprika
- puis faire dorer pendant 15 minutes en remuant délicatement sans écraser les pommes de terre
- au bout de 15 minutes, ajouter le coeur de bouillon de boeuf, l'eau, le sel et les herbes de provence
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 6 minutes.
- fermer et verrouiller le couvercle
- dès que la cuisson terminée, attendre de pouvoir déverrouiller le couvercle puis ouvrir

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