

# JARDINIÈRE DE LEGUMES (cookéo)



## Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 200 g de petits pois surgelés
- 400 g de carottes
- 300 g de haricots verts
- 1/2 oignon
- 125 g de lardons de volaille
- 270 ml d'eau
- 1 cœur de bouillon de légumes
- sel, poivre

## Préparation:

- Éplucher les carottes et les pommes de terre, émincer l'oignon
- Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en quatre, équeuter les haricots verts. réserver
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- à la fin du préchauffage, faire revenir les lardons, avec les carottes et l'oignon émincé pendant 5 minutes
- Rajouter ensuite les pommes de terre, les petits pois et les haricots verts.
- Verser l'eau.
- Rajouter le cœur de bouillon de légumes, saler, poivrer
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 10 minutes
- fermer et verrouiller le couvercle
- dès que la cuisson terminée, attendre de pouvoir déverrouiller le couvercle puis ouvrir

**Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog "[La Cuisine de Boomy](#) "**

THERMOMINOX 2018

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