

BLANQUETTE DE LEGUMES (cookéo)



Ingrédients :

- 200 g de champignons de Paris
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 150 g de petit pois surgelés
- 4 pommes de terre
- 1 cœur de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- 2 clous de girofle
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à s de farine
- sel et poivre
- 2 c à s d'huile d'olive
- sel et 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, ajouter 2 c à s d'huile d'olive puis faire revenir les champignons avec les carottes, l'oignon et l'ail émincés 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, le laurier et les clous de girofle
- 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
- égoutter et placer les légumes dans un plat
- passer le cookéo en mode dorer
- ajouter le jaune d'oeuf et la crème puis mélanger
- verser sur les légumes

Vous pouvez retrouver la recette sur le blog : [Quelque part en provence](#)

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

THERMOMINOUX 2018

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