

SALADE POMMES DE TERRE, BETTERAVES ROUGES, TOMATES CERISES ET OEUFS (Cookéo)



Ingrédients :

- 2 petites betteraves rouges
- 5 petites pommes de terre
- 3 œufs durs
- 10 tomates cerises
- quelques feuilles de salade
- 2 échalotes
- persil haché
- sel, poivre
- sauce crudités

Préparation:

- mettre les betteraves rouges dans la cuve du cookéo
- les recouvrir d'eau
- puis lancer le programme sous pression pour 25 minutes
- verser 200 ml d'eau dans la cuve
- placer les pommes de terre dans le panier vapeur
- puis lancer le mode sous pression pour 28 minutes
- poser les œufs dans le panier vapeur
- placer le panier vapeur dans la cuve
- recouvrir les œufs d'eau
- lancer la cuisson sous pression 4 minutes
- à la fin de la cuisson, retirer le panier vapeur et verser les œufs dans un grand volume d'eau froide pour arrêter la cuisson
- peler les pommes de terre et les betteraves rouges, puis les couper en tranches
- écaler les œufs, puis les couper en deux
- couper les tomates cerises en deux
- hacher finement les échalotes
- répartir dans le fond du plat le feuilles de salade
- puis alterner les tranches de betteraves et de pommes de terre
- parsemer d'échalotes hachées, de persil, poivre et sel, et sauce crudités
- répartir les tomates cerises
- puis pour finir disposer les œufs

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

THERMOMINOUX 2021

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