

CHOU ROMANESCO AUX AMANDES (Cookéo)



Ingrédients

- 400 g de chou romanesco
- 30 g d'amandes en poudre
- 80 g de beurre doux
- 150 ml d'eau
- 2 c à s de persil haché
- sel
- poivre

Préparation :

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le chou romanesco
- Mettre le chou romanesco dans le panier vapeur puis le panier vapeur dans la cuve.
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 3 minutes.
- à la fin de la cuisson, verser le contenu du panier dans la cuve
- mélanger puis servir

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>