

TIAN DE LÉGUMES

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (3/4 Personnes)

- 2 Courgettes
- 5 Tomates
- 125g Mozzarella
- 10 Tranches de Bacon
- Huile d'olive
- Sel / poivre
- Papier cuisson

Recette :

- > Mettre le papier cuisson dans le panier du Cookéo
- > Laver et Couper en rondelle les courgettes et les tomates
- > Couper en lamelle la boule de Mozzarella
- > Placer les rondelles de courgettes dans le panier
- > Disposer les courgettes et alterner les tomates, la mozzarella et le bacon
- > Rajouter en morceaux les courgettes restantes sur le dessus
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Verser un filet d'huile d'olive
- > Verser 200ml d'eau dans la cuve du cookéo
- > Placer le panier dans la cuve
- > Mettre le Cookéo en Mode Sous Pression 10min
- > Vérifier la cuisson des légumes et prolonger la cuisson si besoin