

COURGETTE À LA VIANDE HACHÉ ET AU FROMAGE À TARTINER

[La cuisine de Laëty](http://La-cuisine-de-Laëty) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (2 personnes)

- 3 Courgettes
- 3 Steacks haché
- 6 fromages à Tartiner
- Huile d'olive
- 1 Cube KubOr
- 1 oignon
- Sel et Poivre

Recette au Cookéo :

- > Laver et couper les courgettes
- > Emincer l'oignon > Programmer Mode Dorer
- > Mettre l'huile d'olive et l'oignon émincé dans la cuve
- > Dorer 2 min
- > Couper les steacks haché en morceaux et rajouter les dans la cuve
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Dorer 3 Min en remuant de temps en temps
- > Rajouter les courgettes coupées en rondelle dans la cuve
- > Emitter le cube KubOr sur les courgettes et Remuer
- > Dorer 2 Min > Rajouter dans la cuve les fromages à tartiner sur le dessus sans remuer > Mettre sous pression 4 Min
- > Mélanger > Server avec du riz ou des pâtes ...