

VIANDE HACHÉ ET COURGETTES À LA CANCOILLOTTE

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients : (2 personnes)

- 3 Courgettes
- 200g Steacks haché 5%
- 60g Cancoillotte
- 4 CS Crème fraîche 15%
- 1 CS 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
- > Dorer 3 Min en remuant de temps en temps
- > Rajouter les courgettes coupées en rondelle dans la cuve
- > Emietter le cube KubOr sur les courgettes et Remuer
- > Assaisonner Sel et Poivre > Dorer 2 Min
- > Mettre sous pression 4 Min
- > Rajouter dans la cuve la crème fraîche et la cancoillotte
- > Mélanger > Programmer en Mode réchauffer 3 Min
- > Server avec du riz ou des pâtes ...