

BLÉ AU JAMBON ET AUX HARICOTS VERTS

À LA CRÈME

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

Ingrédients : (4 personnes)

- 120g Blé Cru
- 225g Jambon râpés
- 150g Crème liquide 15%
- Sel - Poivre
- 1CS Fond de Veau
- 225g Haricots verts
- 1L Eau

Recette au Cookeo :

- > Mettre le blé, les haricots verts, le jambon et l'eau dans la cuve du Cookeo
- > Programmer Sous Pression 4 Min
- > Egoutter le tout
- > Remettre le tout dans la cuve du Cookeo
- > Rajouter la crème et le fond de veau
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Programmer le mode Mijotage 2 Min en mélangeant
- > Servir