



Chou chinois aux lardons Cookeo



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
20 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 3 carottes
- 1 chou chinois
- 1 oignon
- 1 paquet de lardons fumés
- 1 gousse d'ail
- 250 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 1 cube de volaille dégraissé
- Thym
- Laurier
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Laver et couper le chou en lanière.
2. Peler, dégermer et hacher la gousse d'ail.
3. Éplucher et émincer l'oignon.
4. Peler et couper les carottes en rondelles.
5. Mettre dans la cuve, les lardons, les carottes, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre puis programmer le mode dorer du Cookeo pendant 2 minutes.
6. Ajouter le cube de volaille émietté, le vin blanc, l'eau. Saler et poivrer.
7. Mettre le chou, le laurier et le thym. Bien mélanger.
8. Passer le Cookeo en mode rapide ou sous pression pour 16 min.