



Courgettes à la crème Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
13 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 2 grosses courgettes
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Couper les courgettes sur la longueur puis sur la largeur afin de faire des lamelles fines puis hacher les gousses d'ail
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettre le beurre, l'huile d'olive, l'ail et les lamelles de courgettes puis programmer le mode dorer pour 10 minutes. Penser à remuer avec une cuillère en bois
3. Programmer le mode rapide (sous pression) pendant 3 minutes
4. Ajouter la crème, le gruyère, le sel et le poivre et mélanger
5. C'est prêt ! Vous pouvez déguster vos savoureuses courgettes à la crème et au beurre