



Pommes de terre sautées au Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

15 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 oignon émincé
- huile d'olive
- 6 pommes de terre de tailles moyennes
- 1 bouillon de volaille
- 100 ml d'eau
- 1 c à soupe d'huile de tournesol
- Sel

Instructions

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille moyenne.
2. Épluchez et émincez grossièrement l'oignon
3. Dans le Cookeo, faites revenir l'oignon avec l'huile pendant 5 minutes en mode « dorer ».
4. Ajoutez les pommes de terre et poursuivez la cuisson toujours en mode "dorer" pendant 10 minutes en remuant de temps en temps
5. Faites fondre le bouillon de volaille dans l'eau puis versez-la dans la cuve du cookeo. Programmez 5 minutes en "cuisson sous pression rapide"
6. Salez puis servez