Tartiflette Cookeo

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
25 MIN

COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 650 g de pommes de terre
- 350 g de fromage à raclette à la moutarde
- 300 g de lardons fumés
- 200 ml crème liquide
- 100 ml vin blanc
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Poivre

Instructions

1. Passez les pommes de terre sous l'eau claire, essuyez-les dans un linge propre et pelez-les soigneusement.
2. Insérez-les ensuite dans le panier vapeur, lancez une cuisson brève de 10 min environ et mettez-les de côté un instant.
3. Jetez les lardons dans la cuve de votre cookeo et faites-les rissoler sur la fonction "dorer". Puis retirez la peau de l'oignon avant de le tailler finement.
4. Joignez les brisures d'aromate dans votre appareil et faites-les fondre durant une dizaine de minutes maximum.
5. Tranchez les pommes de terre, disposez-les sur les éléments colorés et ajoutez le fromage préalablement taillé en morceaux.
6. Mouillez le tout avec le vin blanc et la crème, incorporez la purée d'ail et éparpillez le poivre à votre guise sur toute la préparation.
7. Une fois que tous les ingrédients sont installés, programmez un cycle de cuisson rapide/ sous pression de 15 min et arrosez le mélange avec un peu d'eau si le code erreur apparaît.
8. Dès que la tartiflette est prête, servez-la sans attendre en plat unique et gourmand et savourez-la avec une salade de mâche.

© recettes-cookeo.fr