

POMMES DE TERRE BOULANGERE AU COOKEO



Préparation 00.10

Cuisson : 00 :07

Pour 4 personnes

- ✚ 800 gr de pommes de terre
- ✚ 2 oignons
- ✚ 30 g de beurre
- ✚ 1 bouquet garni
- ✚ 20 cl de bouillon de volaille
- ✚ Sel et poivre

Pelez et émincez les oignons. Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches.

Insérez la cuve dans l'appareil, puis réglez celui-ci sur **le mode manuel**. Sélectionnez la fonction **cuisson classique**, puis fonction **dorer**.

Mettez le beurre et les oignons dans la cuve et remuez jusqu'à la fin du préchauffage.

Ajoutez les pommes de terre, le bouquet garni et le bouillon ; Salez et poivrez.

Désactivez **la fonction dorer** et revenez au mode manuel. Sélectionnez ensuite la fonction **cuisson sous pression**. Programmez la minuterie à **00 :07**, puis sélectionnez départ immédiat. Fermez et verrouillez.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil se relâche de la vapeur. Attendez que le voyant rouge soit éteint pour ouvrir l'appareil.