

One Pot Chipo... ... version Cookeo

Pour 2 à 3 personnes :

4 chipolatas

1 petit bol de champignons de Paris (*surgelés, ici*)

1 petit bol de haricots plats (*surgelés, ici*)

1 verre de risetti (*petites pâtes en forme de grains de riz*)

20 cl d'eau

1 cube de bouillon de volaille



- Programmer le Cookeo en mode « Dorer ».
- Couper les chipolatas en petits tronçons et les faire rissoler, 5 minutes environ, en remuant régulièrement.
- Une fois que les saucisses ont bien doré, ajouter les champignons de Paris, les haricots plats et le verre de risetti.
- Verser 20 cl d'eau (*15 cl devraient suffire si on utilise des légumes surgelés, sinon, ça fait beaucoup de jus...*) dans la cuve et émietter le cube de bouillon. Mélanger (*ou pas !!!*).
- Fermer le couvercle et programmer 5 minutes, en mode « Sous Pression » ou « Cuisson Rapide ».
- En fin de cuisson, ouvrir le couvercle, mélanger une dernière fois et servir aussitôt (*ou programmer le mode « Maintient au chaud » le temps de passer à table !*).

SANDY
CDBZY