

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 6 personnes



Durée totale : 50 min



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

Ingrédients :

- 500 g de haricots verts extra fins surgelés ou frais
- 200 g de sauce tomate au basilic
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet de basilic frais ciselé
- 200 g de lardons fumés
- Poivre du moulin, surtout pas de sel !

Cuisson : 40 min

Inversez à 20 min

HAUT : maxi 20 min puis mini

BAS : maxi 20 min puis mini

Cette recette est également réalisable dans le V5000, V3000 et V4000.

Haricots verts provençale

1 Mélangez tous les ingrédients dans la cocotte.

2 Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

C'est aussi simple que ça !

Avantages :

Pas besoin de décongeler les haricots. Très rapide et simple à réaliser. Un seul plat de cuisson et de service. Très bonne recette pour faire manger des légumes aux enfants. Les bienfaits de la cuisson basse température. Préservation des vitamines.

