

OIGNONS ET POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes



*1 kg pommes de terre
4 gros oignons en fines rondelles
150 g de lardons
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousse d'ail haché
1 cuillère à café de paprika
un peu de muscade râpée
1 bouillon cube de boeuf
1 cuillère à café de sel
150 g de fromage emmental râpé*

- 1. Dans le cookeo faire doré dans l'huile d'olive, les oignons en fines rondelles et les lardons bien remuer jusqu'à une couleur brun clair environ 7 minutes.**
- 2. Ajouter 2 verres d'eau et tourner pour détacher tout les sucs du fond de la cocotte.**
- 3. Ajouter les pommes de terre coupés en rondelles, l'ail haché, le paprika, la muscade, le bouillon cube, le sel.**
- 4. Compléter d'eau pour recouvrir les pommes de terre. (Il faut qu'il y ait des bouts de pomme de terre qui dépassent)**
- 5. Puis programmez 15 minutes en cuisson sous pression.**
- 6. Attendre la fin de la pression, ouvrir et ajoutez l'emmental, refermer la cocotte pendant 5 à 8 minutes.**

Ne pas couper les lamelles de pommes de terre trop fines sinon cela risque de faire une sorte de purée.