

Légumes à l'italienne

Ingrédients

- 15 patates grelots coupées en deux
- 2 carottes pelées et coupées en morceaux
- 1 poivron rouge
- ½ livre de haricots verts
- 2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 400 ml de bouillon de poulet ou légumes
- Sel et poivre

Instructions

1. Placer les patates et les carottes dans la passoire profonde de l'Intelli-vap.
2. Avec un couteau de la Série Universelle trancher le poivron en lanière.
3. Dans la passoire supérieure de l'Intelli-vap, placer les poivrons et les haricots.
4. Mettre le bouillon dans le réservoir sous l'Intelli-vap.
5. Cuire 20 minutes à 100 % avec le couvercle.
6. Vider ensuite le bouillon et mettre tous les légumes dans le réservoir et ajouter l'huile, les assaisonnements à l'italienne, le sel et le poivre.
7. Bien mélanger et servir.