

Boudins aux pommes recette cookeo



Boudins aux pommes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 boudins noirs

600 g de pommes de terre

4 pommes

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes de terre et les pommes [en morceaux.](#)

Piquez les boudins avec une fourchette

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer 2 mn les oignons quand l'huile est chaude .

Ajoutez ensuite les pommes et faites les revenir pendant 2 mn .

Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les boudins .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez l'eau dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

[Servez chaud](#)