

# Potée chou vert saucisses cookeo



## **Potée chou vert saucisses cookeo**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

4 saucisses de Toulouse/1 chou vert/1 oignon /un cube de bouillon de bœuf/100 ml de vin blanc /400 ml d'eau/Sel et poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et [lavez le](#)

### **Mode dorer**

Déposez les saucisses de Toulouse dans la cuve puis ajoutez les morceaux d'oignon au bout de deux ou trois minutes puis le chou

Versez le verre de vin blanc et un bouillon composé de 400 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

**Salez et poivrez selon votre convenance**

**Cuisson rapide ou sous pression**

[Programmez 20 minutes](#)

Servez chaud

