

Potée cookeo maison



Potée cookeo maison

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

1 oignon

8 pommes de terre

8 carottes

4 blancs de poireaux

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

Sel poivre

1 cube de bouillon de bœuf

1 bouquet garni

1 litre d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve faites revenir dans un premier temps les saucisses puis ajouter au bout de 2 minutes les morceaux d oignons

Ajoutez ensuite les pommes de terre, les morceaux de carottes et les rondelles de poireaux.

Ajoutez le bouquet garni

Versez le verre de vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre [convenance](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 20 minutes de cuisson

[Servez chaud](#)

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

**10 Recettes cookeo potée pot
au feu PDF gratuit**



10 RECETTES COOKEO | POTEÉ /POT AU FEU

10 Recettes cookeo potée pot au feu PDF gratuit

Voici un PDF de recettes cookeo qui devrait vous réchauffer dans cette période [hivernale qui va](#) débuter .Vous pouvez télécharger ce PDF gratuitement en cliquant sur [l'image](#) ou [ICI](#).

Potée saucisses maison
recette cookeo



Potée saucisses maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 saucisses fumées

6 carottes

3 blancs de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

1 litre d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux , les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

[Servez chaud .](#)

Potée maison Recette cookeo



Potée maison Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 blancs de poireaux coupés en morceaux

1 bouquet garni

800 g de jarret de porc

3 saucisses de Toulouse

2 saucisses fumées

1 oignon

1 navet

6 pommes de terre

3 carottes

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

Sel poivre

1 cube de bouillon de bœuf

1 litre d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve faites revenir dans un premier temps les saucisses puis ajouter au bout de 2 minutes les morceaux d'oignons ajouter ensuite le jarret de porc faites-le revenir sur toutes ses faces .

Ajoutez ensuite le navet, les pommes de terre, les morceaux de carottes.

Ajoutez le bouquet garni

Versez le verre de vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 50 minutes de cuisson

[Servez chaud](#)