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