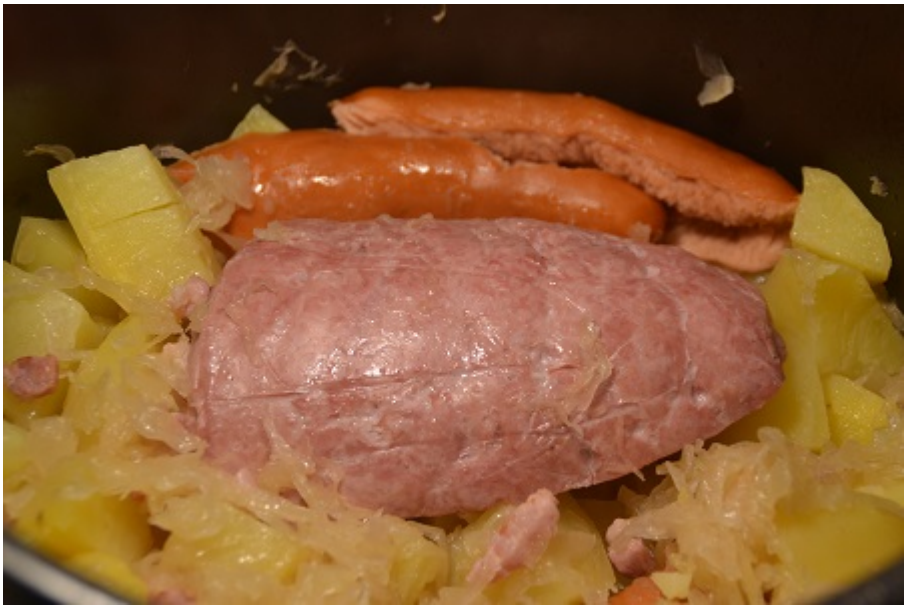
Choucroute express recette cookeo



Choucroute express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses de Strasbourg

150 g de lardons nature

Un demi jambonneau

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d’oignons pendant 1 mn.

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

Ajoutez les saucisses ,le demi jambonneau ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l’eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn.

Servez chaud