

Palette saucisses légumes recette cookeo



Palette saucisses légumes recette cookeo

Ingrédients

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

1 oignon

1 navet

200 g de poireaux

1 navet

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud