

Potée à ma façon recette cookeo



Potée à ma façon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

4 saucisses de Diot

150 g de lardons naturels

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 demi chou

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Coupez un chou en 2 puis effeuillez et passez sous l'eau

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez le au hachoir

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve ,quand ils commencent à rendre un peu de graisse ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les saucisses dans la cuve et laissez dorer 1 mn.

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux ainsi que les feuilles de chou.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Servez chaud.