# 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