Potée maison Recette cookeo

Potée maison Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 blancs de poireaux coupés en morceaux

1 bouquet garni

800 g de jarret de porc

3 saucisses de Toulouse

2 saucisses fumées

1 oignon

1 navet

6 pommes de terre

3 carottes

Huile d’olive

1 verre de vin blanc

Sel poivre

1 cube de bouillon de bœuf

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 ajouter ensuite le jarret de porc faites-le revenir sur toutes ses faces .

Ajoutez ensuite le navet, les pommes de terre, les morceaux de carottes.

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 50 minutes de cuisson

Servez chaud