Potée saucisses poitrine recette cookeo

Potée saucisses poitrine recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 tranches de poitrine fumée

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d’eau

1 bouquet garni

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la les saucisses et la poitrine fumée.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez le bouquet garni

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.