Râgout saucisses carottes recette cookeo



Râgout saucisses carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de saucisses de porc

1 oignon

400 g de carottes

200 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes

50 ml de vin blanc

150 ml d’eau

1 petite boite de concentré de tomates

4 cuillères à soupe de crème fraîche

sel, poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et les carottes . Coupez les en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les saucisses coupées en morceaux .Faites revenir pendant 2mn ;

Ajoutez les morceaux d’oignons.

Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de carottes.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche et la boite de concentré de tomates

Servez chaud