

Saucisses au chou vert recette cookeo



Saucisses au chou vert recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse/1 chou vert/8 pommes de terre/1 oignon /un cube de bouillon de bœuf/100 ml de vin blanc /400 ml d'eau/Sel et poivre/ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et lavez le

Epluchez les pommes de terre puis passez les sous l'eau et coupez les en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude déposez les saucisses de Toulouse dans la cuve puis ajoutez les morceaux d'oignon au bout de deux ou trois minutes puis

le chou et les morceaux de pommes de terre.

Versez le verre de vin blanc et un bouillon composé de 400 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 minutes

Servez chaud