# Saucisses chou pdt recette cookeo

## Saucisses chou pdt recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 saucisses de Toulouse

La moitié d’un chou vert

600 g de pommes de terre

1 cuillère à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

**Préparation**

Coupez la moitié d’un chou en morceaux.

Epluchez, passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté

Versez la cuillère d’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

Ajoutez les morceaux de chou.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc ,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud