

Saucisses haricots blancs tomates cookeo



Saucisses haricots blancs tomates

Ingédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse
1 petite boîte de tomates pelées
1 boîte de concentré de tomates
500 g de haricots blancs
800 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre

Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

Mode dorer

Quand le préchauffage est terminé déposez dans la cuve les saucisses.

Égouttez les haricots blancs , puis ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez le contenu de la boîte de tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 45 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez le contenu de la boîte de concentré de tomates

Servez chaud