

# Saucisses tomates extra crisp cookeo



# Saucisses tomates extra crisp cookeo

## Ingrédients

6 saucisses

250 g de tomates cerises

Sel

Poivre

Origan

Ail semoule

## Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau

Déposez les saucisses dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp Cookeo

Programmez 20 mn à 200°

Toutes les 5 mn remuer les saucisses

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les tomates cerises.

Quand il reste 5 mn de cuisson ajoutez l'origan et l'ail semoule.

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire