

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