

# Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo



## Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo

### Ingrédients

4 saucisses de Toulouse

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

### Préparation

Mélangez la moutarde avec la crème fraîche

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et

un cube de bouillon de bœuf

### **Mode dorer**

Déposez les saucisses dans la cuve du Cooke et faites-les revenir. (Vous pouvez piquer les saucisses)

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 3 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée réservez les saucisses.

Enlevez un peu de bouillon (100 ml environ).

Ajoutez dans la cuve la préparation crème fraîche moutarde et mélangez.

### **Repassez en mode dorer**

Redéposez les saucisses dans la cuve du Cooke et laissez cuire pendant 2 à 3 mn

Pour une sauce plus épaisse ajoutez dans un premier temps une cuillère à soupe de maïzena et laissez épaissir.

Servez avec un féculent ou légume de votre choix