

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