

# Saucisses Toulouse tomates recette cookeo



## Saucisses Toulouse tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 à 8 saucisses de Toulouse

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 petite boîte de concentré de tomates

100 g d'oignons congelés

1 grosse boîte de tomates pelées

### **Mode dorer**

Faites revenir les saucisses de Toulouse coupées en morceaux.

Ajoutez les oignons pour les faire dorer

Ajoutez les tomates pelées.

Ajoutez le cube d bouillon de bœuf.

1 petit verre de vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Ajoutez 100 ml d'eau

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

Programmez 10 mn

Ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud