Boudins blancs aux pommes au cookeo



Boudins blancs aux pommes au cookeo

La recette est indiquée pour 3 boudins blancs . Si vous souhaitez en ajoutez, la quantité d’eau ne change pas et vous rajoutez environ 3 pommes par boudins.

Ingrédients pour 3 boudins

3 boudins blancs

9 pommes

Piment d’Espelette

25 g de beurre

Sel

Poivre

50 ml d’eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve .

Versez 50 ml d’eau .

Ajoutez une pincée de piment d’Espelette

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn.

Quand la cuisson est terminée, égouttez et réservez les pommes cuites .

Nettoyez votre cuve .

Passez en mode dorer.

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre est chaud faites dorer les boudins blancs.

Ajoutez les pommes cuites et laissez dorer 2 mn avec les boudins blancs et servez chaud