

Rôti de porc choucroute au cookeo



Rôti de porc choucroute au cookeo

Découvrez cette recette cookeo de rôti de porc à la choucroute dans la vidéo qui suit . Le déroulé complet de la recette dans la description de la vidéo

Choucroute pommes de terre saucisses au cookeo



Choucroute pommes de terre saucisses au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 knackis

12 tranches de saucissons à l'ail

8 pommes de terre

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez la choucroute ,les pommes de terre ,les knackis,les tranches de saucissons à lail dans la cuve

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn.

Servez chaud

Saucisses fumées choucroute recette cookeo



Saucisses fumées choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses fumées

400 g de pommes de terre

150 ml d'eau

50 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez la choucroute ,les pommes de terre ,les saucisses fumées dans la cuve

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn.

Servez chaud

Saucisses lardons choucroute recette cookeo



Saucisses lardons choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou) ou 1 kg de choucroute crue cuite au cookeo (voir cette vidéo <https://youtu.be/Rpe65YJxGC8>)

4 saucisses de Strasbourg

200 g de lardons nature

6 pommes de terre

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez la choucroute les saucisses ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud

Saucisses choucroute express recette cookeo



Saucisses choucroute express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 saucisses de Toulouse
- 1 grosse de choucroute cuisinée
- 1 cuillères à soupe d'huile
- 100 ml de vin blanc
- 100 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux de saucisses de Toulouse.

Ajoutez la choucroute cuisinée.

Versez l'eau et le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud