

# 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