

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

Saucisses chou pdt recette cookeo



Saucisses chou pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

La moitié d'un chou vert

600 g de pommes de terre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez la moitié d'un chou en morceaux.

Epluchez, passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Versez la cuillère d'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

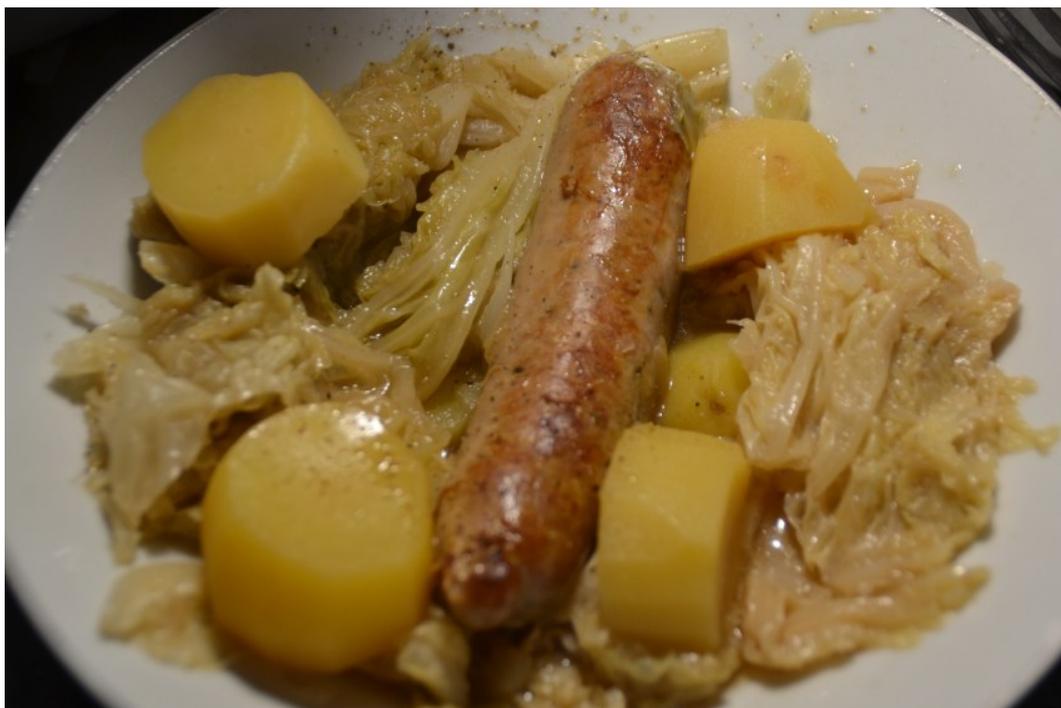
Ajoutez les morceaux de chou.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc , 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

Saucisses au chou vert recette cookeo



Saucisses au chou vert recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse/1 chou vert/8 pommes de terre/1 oignon /un cube de bouillon de bœuf/100 ml de vin blanc /400 ml d'eau/Sel et poivre/ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et lavez le

Epluchez les pommes de terre puis passez les sous l'eau et coupez les en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude déposez les saucisses de Toulouse dans la cuve puis ajoutez les morceaux d'oignon au bout de deux ou trois minutes puis le chou et les morceaux de pommes de terre.

Versez le verre de vin blanc et un bouillon composé de 400 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 minutes

Servez chaud

Saucisses haricots blancs tomates cookeo



Saucisses haricots blancs tomates

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse
1 petite boîte de tomates pelées
1 boîte de concentré de tomates
500 g de haricots blancs
800 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre

Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

Mode dorer

Quand le préchauffage est terminé déposez dans la cuve les saucisses.

Égouttez les haricots blancs , puis ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez le contenu de la boîte de tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 45 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez le contenu de la boîte de concentré de tomates
Servez chaud

Saucisses 2 légumes recette cookeo



Saucisses 2 légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de courgettes

400 g de tomates

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

4 à 8 saucisses (selon vos mangeurs)

1 oignon

1 cuillère à soupe de ras el hanout

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Lavez les tomates, les courgettes puis coupez-les en morceaux.

Coupez également l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Déposez les saucisses dans la cuve (soit entières, soit coupées en morceaux). Faites les bien dorer puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Quand les oignons et les saucisses sont bien dorés ajoutez les morceaux de tomates et de courgettes dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance (pour ma part je sale et je poivre au moment de la dégustation).

Saupoudrez avec la cuillère de ras el hanout.

Versez le vin blanc, l'eau et émietté le cube de bouillon de bœuf.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud.

Vous pouvez si vous le souhaitez ajoutez de la semoule dans la cuve et laissez gonfler la semoule pendant 3 mn (cela vous donne un plat qui ressemble un peu au couscous)

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr