

# POEELE DE HARICOTS, POMMES DE TERRE ET SAUCISSE (cookéo)



## Ingrédients :

- 1 paquet de saucisses Diots de Savoie nature
- 500 g de pommes de terre
- 300 g de haricots verts
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de vin blanc
- 30 g de beurre
- poivre

## Préparation :

- peler et ciseler l'oignon et l'ail
- couper les saucisses en rondelles
- couper les pommes de terre en morceaux
- équeuter les haricots verts
- insérer la cuve dans le Cookéo, puis régler celui-ci sur le mode manuel.
- sélectionner la fonction cuisson classique, puis dorer.
- à la fin du préchauffage, ajouter le beurre
- faire revenir l'oignon, l'ail et les saucisses pendant 4 minutes
- ajouter les pommes de terre, les haricots, le vin blanc et le poivre
- lancer le mode sous pression pour 5 minutes

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre One Pot et autres plats complets au Cookéo**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

**THERMOMINOUX 2021**

<http://thermominoux.over-blog.com>