

# POMMES DE TERRE A LA SAUCISSE DE MORTEAU (cookéo)



## **Ingrédients :**

- 850 g de pommes de terre
- 320 g de saucisse de Morteau
- 100 g de champignons de Paris surgelés
- 3 échalotes
- 100 ml de vin blanc sec
- 100 ml d'eau
- thym
- sel et poivre.

## **Préparation :**

- Couper la saucisse de Morteau en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.
- Programmer le Cookéo en mode dorer, et sans attendre la fin du préchauffage, faire dorer à sec les champignons et les tranches de saucisse, pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, éplucher et couper les échalotes en morceaux, les ajouter dans la cuve puis remuer
- Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux, les ajouter dans la cuve du Cookéo puis remuer
- Arrêter le mode dorer, verser l'eau et le vin blanc, saler et poivrer, ajouter le thym.
- Ne saler pas trop, la saucisse s'en charge déjà.
- Programmer le Cookéo 10 minutes en mode cuisson sous pression (cuisson rapide).

Vous pouvez retrouver la recette sur le blog de [AUX DELICES DE MANUE](#)

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