

SAUCISSES FUMÉES AU COCOS PAIMPOLAIS À LA TOMATE

[La cuisine de Laëty](#) **la- super- cuisine- de- laety. over- blog. com**

Ingrédients : (4 personnes)

- 400g de Cocos Paimpolais
- 200g de Sauce tomate
- 4 saucisses fumées
- 2 gousses d'Ail
- 1 CS d'huile d'olive
- 300ml d'eau
- Sel et poivre

Recette avec le Cookéo :

- > Ecosser 400g de Cocos Paimpolais
- > Rincer les cocos à l'eau froide
- > Mettre l'huile et l'ail coupés dans la cuve
- > Programmer 2 Min en Mode Dorer
- > Rajouter les cocos paimpolais
- > Dorer 2 Min en remuant régulièrement les cocos dans la cuve
- > Piquer à l'aide de la pointe d'un couteau les saucisses
- > Rajouter l'eau, la sauce tomate, les saucisses fumées, le sel et le poivre dans la cuve
- > Mélanger
- > Programmer Mode Sous Pression 15 Min
- > Mélanger et Server