

ROUGAIL SAUCISSE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 Personnes)

- 800g Saucisses
- 2 CS d'Huile
- 4 Tomates
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 CS de Piment
- 1 oignon
- 3 gousses d'Ail
- Sel et Poivre

Recette au Cookeo :

- > Piquer et Mettre la saucisse dans le panier vapeur du Cookeo
- > Mettre 200ml d'eau dans la cuve et insérer le panier vapeur à l'intérieur
- > Programmer 20 Min Sous Pression > Vider et nettoyer la cuve
- > Emincer l'Ail et l'Oignon > Laver et Couper en Morceaux les tomates
- > Couper la saucisse cuite en rondelle
- > Mettre l'huile et les rondelles de saucisse dans la cuve
- > Mettre en Mode Dorer > Dorer la saucisse
- > Rajouter les tomates coupées, l'oignon et l'ail émincés, Remuer et laisser Dorer > Rajouter ensuite la boîte de tomate pelées
- > Assaisonner Sel, poivre et Piment
- > Mélanger > Mettre Sous Pression 4 Min