

Potée Saucisse



Ingrédients:

- QS de saindoux
- 4 petites carottes
- 4 oignons moyens
- 1 poireau
- 1 saucisse à cuire
- 2 cubes de bouillon Kub Or
- 10 pommes de terre
- sel fin de Guérande
- poivre du moulin
- 1 feuille de laurier



Éplucher et couper les carottes en petits dès à l'aide du coupe-légumes.

Émincer les oignons et le poireau.

Faire fondre le saindoux dans la cuve du Délicook réglé sur Grill.

Faire revenir les légumes.

Quand les oignons sont translucides, ajouter la saucisse à cuire.

Couvrir d'eau.

Émietter les cubes de bouillon.

Assaisonner et remuer.

Plonger et répartir les pommes de terre autour de la saucisse.

Ajouter la feuille de laurier.

Fermer le Délicook et régler sur Mijoter.

Régler la programmation différée si besoin.