

Pommes de terre et Knacki au cheddar à ma façon



6



25 min



15 min



10 min

Ingrédients

- 40 g de beurre demi-sel
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 200 g de lardons fumés
- 20 saucisses Knacki®
- 500 à 600 g de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de bouillon Végé (maison)
- du sel fin de Guérande (modéré)
- du paprika fumé (pimentón de la Vera)
- 200 g de crème liquide fleurette
- 100 g d'eau
- 1 sachet de cheddar rouge râpé



Recette

Préparer les ingrédients :

- 1) éplucher et couper les pommes de terre en cubes
- 2) émincer les oignons, les gousses d'ail

En mode manuel : "dorer"

Faire fondre le beurre et faire rissoler les oignons et l'ail, les lardons fumés. Rissoler. Ajouter les saucisses coupées en 4. Mélanger. Ajouter les pommes de terre coupées en cubes. Mélanger. Ajouter le sel, le paprika fumé, le bouillon Végé. Mélanger. Verser la crème et l'eau, mélanger. Parsemer de cheddar râpé et mélanger bien avant de fermer.

En mode cuisson sous pression: 10 minutes.

notes

Si Cookéo se met en erreur « manque de liquide »

Arrêter et redémarrer avec le temps de cuisson restant. (il ne s'est pas remis en erreur)