

LA SAUCISSE AU CHOU

pour 4

- 1 beau saucisson à cuire (env. 150 gr par personnes)
- 1/2 chou vert frisé
- 5 carottes
- 100 gr de lard en gros morceau
- 1 gros oignon
- 500 gr de pommes de terre épluchées
- 250 gr de vin blanc
- 1 grosse c à café de fond de légumes (recette ici)



Mettre l'oignon épluché et coupé en 2 dans le bol, l'émincer grossièrement 54 sec vit 5, racler les parois du bol et ajouter le lard en gros morceaux, programmer 7 mn 120° sens inverse vit 1 (sur le tm31 vous appuyerez sur la touche Varoma)

Pendant ce temps couper le chou en lanières et le mettre dans le Varoma, épluchez les carottes et coupez les en tranches, ajoutez les sur le chou transvasez l'oignon et le lard revenu sur les légumes, et posez votre saucisson à cuire par dessus

Dans le bol sans le laver bien sûr, vous versez 250 gr de vin blanc, une grosse cuil à café de fond de légumes, 500 gr d'eau, fermer le bol et poser le Varoma en place et programmer 20 mn Varoma vit 1

Pendant ce temps éplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux pour les mettre dans le panier cuisson

A la sonnerie, insérer le panier cuisson, remettre le Varoma en place et programmer 35 mn Varoma, vit 1

Servir bien chaud

CONSEIL TEF

Mettre le jus de cuisson à refroidir et le mettre dans le réfrigérateur, lorsque la graisse a bien figé en surface, la retirer, ajouter de l'eau et y faire cuire des petites pâtes pour le souper