

Andouillettes Au Cidre Au Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 andouillettes - 100 g d'oignons ciselés - 3 pommes golden, non pelées et taillées en cubes -
20 cl de cidre (doux ou brut) - 20 g de beurre demi-sel - Sel et poivre

Préparation

Mettre le beurre dans le Cookeo faites chauffer puis placer les pommes et l'oignon, puis les andouillettes dans la cuve. Verser le cidre. Assaisonner.

Cuisson sous pression : 6 min.

Servir avec des carottes ou une purée de pommes de terre.