

Crozets à la cancoillotte au cookeo

INGRÉDIENTS

- 400g de Crozets au sarrasin
- 200g de lardons de bacon
- 1 oignon émincé
- 650 ml d'eau
- 150ml de vin blanc sec
- 250g de cancoillotte à l'ail
- sel
- poivre

PRÉPARATION

- Mettre le cookeo en mode doré et ajouter l'oignon et les allumettes, pas la peine d'attendre la fin du préchauffage, faire revenir tout ça pendant 5min environ
- Ajouter les crozets, le vin blanc et l'eau, lancer la cuisson rapide pendant 5min
- A la fin de la cuisson, rajouter la cancoillotte, le sel, le poivre et s'il manque du liquide vous pouvez rajouter un fond de verre d'eau et relancer la cuisson rapide pendant 4min
- Et voilà il ne vous reste plus qu'à servir !

Bon appétit



BE HAPPY BE PINK
