

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, laisser en maintien au chaud pendant 5/10min
- A la fin de la cuisson, rajouter la cancoillotte, le sel, le poivre
- Et voilà il ne vous reste plus qu'à servir !

Bon appétit



BE HAPPY BE PINK
