

Saucisses aux cocos de Paimpol



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les fameux cocos, ici cuisinés avec des saucisses.

Ingrédients

- 4 saucisses
- 500 g de cocos
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- 4 poireaux
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 litre d'eau
- herbes aromatiques du jardin
- 2 oignons
- 1 échalote
- ail
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez, lavez, puis coupez les légumes en morceaux.
- 2 Remplissez d'eau une cocotte. Mettez-y le cube, le vin blanc, les herbes aromatiques ciselées, l'ail moulu, l'échalote émincée, les oignons coupés en morceaux et les légumes. Poivrez à votre goût.
- 3 Faites cuire le tout en autocuiseur durant 15 petites minutes (ou 30 minutes si vous n'avez pas de cocotte). Servez bien chaud.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

