

Saucisses italiennes avec légumes

Ingrédients

4 à 6 saucisses
1T d'eau
2 cans soupe crème au choix (champignons, celeri ect..)
Patates, carottes et navet

Préparation

Faire bouillir les saucisses 20 min. dans une casserole sur le poêle.
Chauffer le ip à SAUTÉ
Verser l'eau et la soupe crème dans le ip.
Trancher les saucisses et les ajouter.
Ajouter les légumes tranchés.
Cuire 10 m. Sur MANUAL et laisser descendre la pression d'elle-même.