

Quenelles de pomme de terre choucroute et saucisses fumées en cocotte

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Grumbeereknepfle : 400 g
Choucroute cuisinée : 500 g
Oignon : 1
Bouillon de légumes : 1 louche
Saucisses fumées : 3
Huile d'olive
Sel, Poivre

PRÉPARATION

1. Éplucher et émincer l'oignon.
2. Le faire dorer dans une cocotte allant au four.
3. Avec un peu d'huile, ajouter la choucroute puis bien mélanger.
4. Verser une grosse louche de bouillon.
5. Déposer dessus les quenelles de pommes de terre puis les saucisses fumées piquées.
6. Fermer la cocotte avec le couvercle et mettre au four préalablement chauffé à 200° C pendant 20 minutes.
7. Assaisonner et servir.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !