

# SAUCISSON ET CELERI

Pour 6 personnes



- 1 celeri rave
- 25 cl de vin rouge.
- 1 saucisson.
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à café de sel.
- 1 cuillère à soupe de moutarde.

- Rapper le celeri rave.
- Lancer le mode « dorer » et ajouter tout de suite l'huile, l'oignon et le saucisson.
- Laisser revenir 4 minutes en remuant de temps en temps
- Ajouter le vin, la moutarde et remuer, ajouter le saucisson.
- « Cuisson sous pression » pendant 12 minutes
- Enlever le saucisson et ajouter le celeri rave bien mélanger puis remettre le saucisson dessus.
- « Cuisson sous pression » pendant 3 minutes

Eventuellement ajouter du persil avant de servir