

SAUCISSON ET POMMES DE TERRE RATTE

Pour 4 personnes



- 12 petites pommes de terre ou 6 grosses coupées en deux.
- 25 cl de bière.
- 1 saucisson.
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à café de sel.
- 1 cuillère à soupe de moutarde.

- Éplucher de petites pommes de terre ratte ou charlotte.
- 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 la bière, la moutarde et remuer puis les pommes de terre .
- « Cuisson sous pression » pendant 12 minutes
- Eventuellement mettre en mode « dorer » pour réduire la sauce.

Eventuellement ajouter du persil avant de servir