

Jarret de porc et ses légumes, *version Cookeo*

Pour 3 personnes :

1 jarret $\frac{1}{2}$ sel

3 saucisses fumées

4 carottes

6 pommes de terre moyennes

1 oignon + 1 poireau + 2 navets

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de volaille



- Programmer le mode « Dorer ».
- Mettre 2 litres d'eau dans la cuve et y plonger le jarret. Laisser frémir pendant 10 minutes environ, en écumant régulièrement.
- Programmer ensuite le mode « Sous Pression », pendant 10 minutes.
- A la sonnerie, ôter 50 cl d'eau environ (*pour ne pas dépasser la limite max de la cuve*) et ajouter les saucisses et les légumes.
- Programmer de nouveau le mode « Sous Pression », pendant 30 minutes, cette fois.
- A la sonnerie, vérifier la cuisson du jarret et s'il est encore un peu trop ferme, remettre en cuisson « Sous Pression » pendant 5 minutes supplémentaire.
- Servir accompagné d'une bonne moutarde forte et garder le bouillon obtenu, pour préparer un délicieux velouté (*cette fois, ce sera poireaux-Pommes de terre et mixage au Thermomix !!!*).

CABZT
SANDS