



## Mogette de Vendée Cookeo



PRÉPARATION  
2 MINUTES



CUISSON  
45 MINUTES



COUVERT  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 250 g de mogettes
- Eau
- 2 oignons
- 1 jambonneau
- 2 saucisses fumées
- Poivre

### Instructions

1. Émincez les oignons et faites-les colorer dans l'huile d'olive en mode dorer pendant environ 3 min. Prenez soin de remuer avec une cuillère en bois
2. Ajoutez les mogettes de Vendée dans la cuve du Cookeo et recouvrez d'eau
3. Ajoutez le jambonneau, les saucisses fumées, poivrez et sélectionnez le mode cuisson rapide pour 35 à 45 min