

## Ragoût de pommes de terre, carottes et saucisses

Pour 4-5 personnes:

- 2 oignons (environ 150 g)
- 30 g de beurre
- 400 g de saucisses de porc
- 300 g de carottes
- 600 g de pommes de terre
- 500 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 50 g de concentré de tomates
- 1/2 cc de sel
- 1/4 cc de poivre
- 100 g de crème liquide (pas mis)



Placer les oignons coupés en deux dans le bol et hacher **3 sec à vitesse 5**. Racler les parois du bol avec la spatule.

Ajouter le beurre et faire rissoler les oignons **3 min, température Varoma à vitesse 1**.

Ajouter les saucisses coupées en rondelles de 5 mm (1,5 cm plutôt pour moi), régler **2 min, température Varoma à vitesse 1**.

Couper les carottes en rondelles de 5 mm et les pommes de terre en cubes de la taille d'une bouchée. Les ajouter dans le bol avec l'eau, le bouillon, le concentré de tomate, le sel et le poivre. Cuire **30 min à 100°**, **fonction sens inverse, vitesse cuillère**, en posant sur le couvercle le panier de cuisson à la place du gobelet.

A la sonnerie, ajouter la crème et mélanger **10 sec en fonction sens inverse, à vitesse 1**. Personnellement, je n'ai pas jugé nécessaire d'ajouter la crème à ce plat, à vous de juger!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>