



## Saucisses porc et bœuf

Ingrédients :

Paquet familial saucisses porc et bœuf

1 tasse de ketchup

¼ tasse de cassonade

3/4 tasse eau

1 oignon en dés

1 c. à thé vinaigre blanc

1 c. à thé ail haché

Beurre pour cuisson des saucisses

Pommes de terres ( optionnel)

Mettre le ip à sauter.

Faire fondre le beurre et faire revenir les saucisses.

Mettre un peu d'eau au fond de la cuve du IP et déglacer avec une cuillère de bois pour ne pas que ca colle à la cuisson sous pression.

Mélanger tout le reste des ingrédients ensemble et brasser.

Ajouter dans le IP.

Par-dessus, moi j'ai mis plein de morceau de pommes de terres.

Fermer le couvercle et mettre à manual/pressure cook pendant 9 minutes.

Lorsque que terminer faire un QR ( libération rapide).

Servir

Meve Mercier