

Paupiettes tomates recette cookeo



Paupiettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 paupiettes de porc

1 oignon

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons avec de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites dorer ensuite les paupiettes de porc .

Ajoutez les champignons de Paris ,les tomates pelées.

Versez le verre de vin blanc et 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et les 2 cuillère sà café de concentré de tomates. Servez chaud