

# Rouelle de porc à la moutarde

**Cookeo**

## Rouelle de porc à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau



**Moulinex**

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de rouelle de porc  
2 cuillères à soupe de moutarde  
200 g d'oignons congelés  
200 ml de vin blanc  
12 petites pommes de terre  
200 g de champignons de Paris congelés  
Sel  
Poivre  
1 cube de bouillon de bœuf  
200 ml d'eau  
Huile d'olive

### Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et les morceaux de rouelle de porc. Pendant que les oignons et la rouelle de porc dorent coupez vos pommes de terre en morceaux. Ajoutez les champignons, les pommes de terre. Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez le vin blanc, l'eau. Ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde et mélangez l'ensemble des ingrédients.

### Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn.  
Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson si nécessaire.

©copyright 2016 by Jean-Philippe Rousseau

<http://sport-et-regime.com/>

<http://www.recettesrapidesfaciles.com/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>