

# Blanquette de sauté de porc au cookeo



## Blanquette de sauté de porc au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de sauté de porc

1 cube de bouillon de bœuf

70 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

2 carottes

200 g de poireaux

200 g de champignons de "Paris

1 oignon

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de maizena

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez et lavez les champignons de Paris en lamelles ;  
déposez les dans un bol et versez du jus de citron

Epluchez l'oignon et coupez-le en morceaux

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en rondelles

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est  
chaude faites dorer les morceaux de viande puis ajoutez les  
morceaux d'oignons

Versez le vin blanc et un bouillon composé de 200 l d'eau  
avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez ensuite les  
champignons de Paris, les carottes, les poireaux.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide  
pour 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche

Repassez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud

```
iframe width= »560" height= »315"
src= »https://www.youtube.com/embed/_ppobD-2aEs »
frameborder= »0" allow= »accelerometer; autoplay; encrypted-
media; gyroscope; picture-in-picture » allowfullscreen>
```