

Sauté de porc légumes recette cookeo



Sauté de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

400 g de carottes

300 g de poireaux

600 g de pommes de terre

100 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

Curry

Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les sautés de porc

Versez un bouillon composé de 400ml d'eau, 100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, de poireaux, de carottes et de champignons dans la cuve

Reprogrammez 6 mn

Servez chaud.