

Crépinettes de porc tomates au cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

4 crépinettes

100 g d'oignons congelés

300 g de champignons de Paris congelés

2 Echalotes

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

Concentré de tomates

Huile d'olive

Préparation de ces crépinettes porc

tomates

Mode dorer versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les oignons et les morceaux d'échalotes et les crépinettes

Ajoutez les champignons de Paris

Versez le vin blanc ,émiettez le cube de bouillon de bœuf, ajoutez de l'eau

Programmez 15 mn de cuisson rapide

Ouvrez le couvercle en fin de cuisson et déposez des cuillères de concentré de tomates

Servez chaud

Colombo de sauté de porc : une recette cookeo



Ingrédients

pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc en morceaux

500 g de champignons de Paris congelés

500 g de carottes en rondelles congelées

1 cube de bouillon de boeuf

Poudre de Colombo

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation de ce colombo:

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faire revenir les morceaux de sauté de porc ,les champignons et les carottes en rondelles .

Emiettez le bouillon de bœuf ,salez ,poivrez et versez de l'eau dans la cuve. Saupoudrez de poudre de Colombo.

Versez de l'eau (environ 400 ml)

Mélangez les ingrédients

En mode « **Cuisson rapide** » ou « **Cuisson sous pression** » Démarrer la cuisson – 15 minutes –

Servez chaud

Rôti de porc et printanière de légumes au cookeo

Ingrédients

pour 4 personnes

1 rôti de porc ou longe de porc

600 g de printanière de légumes congelée

1 échalote

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Huile d'olive

Préparation de ce rôti et printanière de légumes

« Mode dorer »

Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive que vous avez fait chauffer. Puis

Ajoutez la longe de porc, émiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez

300 ml d'eau.

Salez et poivrez.

Quittez la fonction dore puis passez en cuisson rapide et programmez 30 mn.

Quand les 30 mn de cuisson rapide sont écoulées, ouvrez votre cookeo et ajoutez les légumes .

Repassez en mode cuisson rapide pour 30 mn et servez chaud.

COPIER L'EXTRAIT DE CODE

Copiez et collez le code entre les balises et