

Côtes de porc moutarde recette cookeo



Côtes de porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

30 g de beurre

100 ml de vin blanc

150 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Préparez un bouillon avec 100ml de vin blanc ,150 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Faites revenir les côtes de porc dans le beurre fondu

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud