

# Côtes de porc sauce charcutière une recette cookeo



## Côtes de porc sauce charcutière

### Ingrédients pour 3 personnes

3 côtes de porc

2 échalotes

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

1 cuillerée à soupe de moutarde

Huile d'olive

Persil haché

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Farine ou maizena

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les échalotes que vous avez hachées puis les côtes de porc sur chaque face .

Versez le verre de vin blanc , 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez le persil , la cuillère à soupe de moutarde et de concentré de tomates.

Mélangez les ingrédients.

### **Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmer 15 mn de cuisson

Repassez en mode dorer

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et laissez épaissir votre sauce . Servez chaud.

**1000 RECETTES COOKEO ICI**

**Cookeo**

**Moulinex**

## Côtes de porc sauce charcutière



### Ingrédients pour 3 personnes

3 côtes de porc  
2 échalotes  
1 verre de vin blanc  
1 cuillère à soupe de concentré de tomate  
1 cuillerée à soupe de moutarde  
Huile d'olive  
Persil haché  
200 ml d'eau  
1 cube de bouillon de boeuf  
Sel  
Poivre  
Farine ou maizena



### Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les échalotes que vous avez hachées puis les côtes de porc sur chaque face .

Versez le verre de vin blanc , 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez le persil , la cuillère à soupe de moutarde et de concentré de tomates.

Mélangez les ingrédients.

### Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmer 15 mn de cuisson

### Repassez en mode dorer

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et laissez épaissir votre sauce . Servez chaud.

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

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