Côtes porc Boursin recette cookeo



Côtes porc Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

300 g de champignons de Paris congelés

100 g de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

1 oignon

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux (vous pouvez le passer au hachoir)

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

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux oignons.

Ajoutez ensuite les côtes de porc.

Ajoutez les champignons.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez le Boursin et la cuillère à soupe de maïzena diluée dans de l’eau

Quand la sauce à épaissi arrêter votre Cookeo et servez chaud avec un légume de votre choix.