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