Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’émincés de porc

600 g de haricots beurre congelés

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

3 gousses d’ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les gousses d’ail en morceaux (vous pouvez les passer au hachoir avec le persil)

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude déposez les émincés de porc dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l’ail haché pour le faire dorer

Ajoutez les haricots beurre

Versez les 400 ml d’eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud