

Émincés porc sauce curry recette cookeo



Émincés porc sauce curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de porc

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux d'émincés de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée , repassez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud