Fiche cookeo longe porc curry



Fiche cookeo longe porc curry

Cookeo

Longe de porc au curry

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

Une longe de porc sans os 800 grammes
200 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
200 g d'oignons congelés
curry
1 verre de vin blanc
2 cuillères de moutarde
Huile d'olive



"fonction dorer"
Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer la longe de porc puis les oignons.
Ajoutez ensuite les champignons et le cube de bouillon de boeuf puis le verre de vin blanc .Poivrez selon votre convenance ,saupoudrez de curry et mélangez ;
Verser de l'eau 300 millilitres

"Mode cuisson rapide 1 heure"
Réservez la longe pour la couper en tranches .
"Repassez en position dorer"
Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde ,puis 2 cuillères à soupe de fécule de maïs pour faire épaissir la sauce .
Quand la sauce a épaissi ,déposez délicatement les tranches de longe coupées dans la sauce
Servez chaud.