

# 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.

