

Fiche recette cookeo : rouelle de porc à la moutarde

Rouelle de porc à la moutarde

Cookeo

Rouelle de porc à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de rouelle de porc
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 200 g d'oignons congelés
- 200 ml de vin blanc
- 12 petites pommes de terre
- 200 g de champignons de Paris congelés
- 12
- Poivre
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 200 ml d'eau
- Huile d'olive

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et les morceaux de rouelle de porc. Pendant que les oignons et la rouelle de porc dorent coupez vos pommes de terre en morceaux. Ajoutez les champignons, les pommes de terre. Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez le vin blanc, l'eau. Ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde et mélangez l'ensemble des ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn.
Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson si nécessaire.

Téléchargez gratuitement cette fiche recette cookeo de rouelle de porc à la moutarde en cliquant sur l'image ou [ICI](#).