

Fiche recette cookeo : sauté de porc à la tomate



Sauté de porc à la tomate

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de sauté de porc en morceaux
- 4 tomates
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 100 d'oignons congelés
- 1 verre de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 200 ml d'eau

Mode dorer

Ajoutez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons .

Ajoutez le sauté de porc en morceaux .

Ajoutez les tomates ,le verre de vin blanc. Poivrez .Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Versez 200 ml d'eau ,ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 13 mn

En fin de cuisson ajoutez une 3è cuillères à soupe de concentré de tomates . Servez chaud .

Téléchargez gratuitement cette fiche cookeo de sauté de porc à la tomate en cliquant sur l'image ou [ICI](#)