

Filet mignon haricots blancs recette cookeo



Filet mignon haricots blancs recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 médaillons de filet mignon de porc

450 ml d'eau

50 ml de vin blanc

800 g de haricots blancs congelés

2 pommes de terre

Ail semoule

1 oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les médaillons de filet mignon de porc

Saupoudrez d'ail semoule

Ajoutez les haricots blancs et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud