# Fusillis viande hachée Boursin recette cookeo




# Fusillis viande hachée Boursin recette cookeo


**Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de Fusillis

400 g Viande hachée

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

Sel

Poivre

**Préparation**

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer les côtes de porc .

Ajoutez ensuite les fusillis dans la cuve .

Versez la boite de tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 500 ml d’eau , 100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de fusillis divisé par 2 .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de fromage et la cuillère de moutarde ,mélangez et servez chaud .