Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

Ingrédients

6 médaillons de filet de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 échalote

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

20 g de beurre

1petite boite de concentré de tomates

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

Préparation

Emincés vos champignons de Paris (s’ils sont frais)

Passez au hachoir le persil et l’échalote

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve du Cooke.

Faites revenir l’échalote et le persil puis ajoutez les médaillons de filet mignon de porc

Ajoutez les champignons de Paris .

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajutez le concentré de tomates ,mélangez

Servez chaud avec des légumes de votre choix .