

Paupiettes de porc sauce curry cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

200 g de Champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons sous l'eau puis émincez les.

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

Versez l'eau ,le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée , repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud