Paupiettes poireaux pdt recette cookeo

Paupiettes poireaux pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4personnes

4 paupiettes de porc

800 g de poireaux

8 pommes de terre

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l’oignon morceaux

Passez les poireaux sous l’eau et coupez-les en rondelles

Epluchez ,passez sous l’eau les pommes de terre et coupez les en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude faites revenir les paupiettes puis les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre.

Versez l’eau, le vin blanc avec le cube de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud