

# Paupiettes porc petits pois recette cookeo



## Paupiettes porc petits pois recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

**4 paupiettes de porc**

**800 g de petits pois congelés**

**1 oignon**

**2 cuillères à soupe d'huile**

**1 cube de bouillon de bœuf**

**100 ml d'eau**

**100 ml de vin blanc**

**1 pincée de piment d'Espelette**

**Sel**

**Poivre**

**Préparation**

**Coupez l'oignon en morceaux**

**Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille**

**Salez et poivrez selon votre convenance**

**Mode dorer**

**Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les paupiettes de porc quand l'huile est chaude.**

**Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer**

**Ajoutez les petits pois**

**Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté**

**Cuisson rapide ou sous pression**

**Programmez 12 minutes**

**Quand la cuisson est terminée servez chaud**

**>**

