

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

>

