

# Paupiettes porc roquefort recette cookeo



## Paupiettes porc roquefort recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

100 g de roquefort

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans l'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

## **Préparation**

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

## **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc

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

Salez et poivrez.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez le roquefort pour le faire fondre.

Quand le roquefort est fondu ajoutez la cuillère à soupe de maïzena (diluée dans de l'eau) pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud avec un légume de votre choix.