Porc citron recette cookeo



260 calories 6 pp 7 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc ou cotes de porc

2 citrons

100 g d’oignon congelés

1 cube de bouillon de volaille

200 g de champignons de Paris congelés

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Mode dorer

Versez une cuillère à soupe d’huile d’olive dans la cuve du

cookeo. Faites revenir les oignons et les escalopes de porc ou côtes de porc.

Ajoutez les champignons de Paris.

Pressez les citrons et versez le jus dans la préparation ainsi que les 200 ml d’eau et le cube de bouillon de volaille

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

En fin de cuisson ajoutez les 4 cuillères à soupe de crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde

Servez chaud

Des Milliers de livres,
de formations à télécharger



1TPE.com