Porc curry : une recette cookeo à découvrir



Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

6 cuillères à soupe de crème fraîche

2 Cuillères à café de curry

1 cuillère à café de curcuma

100 g d’oignons congelés

Huile d’olive

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation de ce porc curry

« Mode dorer »

Faites chauffez de l’huile d’olive dans la cuve pour faire dorer les oignons et revenir la viande.

Versez 200 ml d’eau .Poivrez .

Ajoutez une cuillère à café de curcuma et 2 de curry. Ajoutez une pincée de gros sel.

« Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression »

Programmez 10 mn de cuisson et fermez le couvercle.

Ouvrez le cookeo quand la cuisson est terminée pour incorporer les cuillères à soupe de crème fraiche.

Vous pouvez épaissir la sauce, il suffit de repasser en « mode dorer ou mijoter », ajoutez 2 cuillères à soupe de farine ou de maïzena et laissez épaissir la sauce.

Servez chaud avec un légume de votre choix.