

# **Recettes cookeo Sauté de porc coquillettes à la moutarde**



Recettes

**cookeo Sauté de porc à la moutarde**

**Ingrédients pour 4 personnes**

240 g de coquillettes

500 g de sauté de porc coupé en morceaux

Huile d'olive

Sel

Poivre

100 g d'oignons congelés

1 petit verre de vin blanc

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf

**Préparation**

Mode dorer

Faites revenir les oignons et la viande dans de l'huile d'olive .

Versez les coquillettes et le verre de vin blanc

Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf pour recouvrir les ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (temps de cuisson indiqué sur le paquet de coquillettes divisé par 2 ).

En fin de cuisson ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde.

**Cookeo**  
**Moulinex**

### Sauté de porc coquillettes à la moutarde



#### **Ingrédients pour 4 personnes**

240 g de coquillettes

500 g de sauté de porc coupé en morceaux

Huile d'olive

Sel

Poivre

100 g d'oignons congelés

1 petit verre de vin blanc

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf

#### **Préparation**

##### **Mode dorer**

Faites revenir les oignons et la viande dans de l'huile d'olive .

Versez les coquillettes et le verre de vin blanc

Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf pour recouvrir les ingrédients.

##### **Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression**

**Programmez 5 mn (temps de cuisson indiqué sur le paquet de coquillettes divisé par 2 ).**

En fin de cuisson ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde.



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

**1000 RECETTES COOKEO ICI**

