Rouelle porc moutarde au cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

800 g de rouelle de porc

2 cuillères à soupe de moutarde

200 g d’oignons congelés

200 ml de vin blanc

12 petites pommes de terre

200 g de champignons de Paris congelés

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Huile d’olive

Préparation de cette rouelle porc moutarde

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et les morceaux de rouelle de porc.

Pendant que les oignons et la rouelle de porc dorent coupez vos pommes de terre en morceaux.

Ajoutez les champignons ,les pommes de terre. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Versez le vin blanc ,l’eau .Ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde et mélangez l’ensemble des ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn .

Rectifier l’assaisonnement en fin de cuisson si nécessaire.