

# Sauté de porc au cidre cookeo



## Sauté de porc au cidre cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

200 g de champignons

100 g d'oignons congelés

200 ml de cidre

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation

#### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les sautés de porc .

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les champignons

Versez l'eau et le cidre dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Servez chaud