Sauté de porc aux légumes cookeo

Sauté de porc aux légumes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

700 g de sauté de porc

400 g de carottes

400 g de poireaux

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

Passez les poireaux sous l’eau et coupez-les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez dans la cuve :

Les morceaux de sauté de porc

Les rondelles de carottes

Les morceaux de poireaux

Versez un bouillon composé de 200ml d’eau,50 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Servez chaud.