

# Sauté de porc carottes Boursin cookeo



## Sauté de porc carottes Boursin cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

600 g de sauté de porc

800 g de carottes

Quelques feuilles de persil

1 oignon

1 cuillère à soupe 'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

2 cuillères soupe de Boursin cuisine

200 ml d'eau

### **Préparation**

Dégraissé les morceaux de sauté de porc.

Coupez les carottes en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et ciselé le persil

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis quand l'huiles et chaude faites dorer les morceaux de sauté de porc .

Au bout de 2 mn ajoutez les oignons pour les faire dorer également.

Ajoutez les carottes au bout de 2 mn de dorage des oignons.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez l'eau dans la cuve . Ajoutez un cube de bouillon de volaille émietté dans la cuve

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de Boursin cuisine.

Mélangez et servez chaud



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**