

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