Sauté de porc carottes recette cookeo



Sautés de porc carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de sauté de porc

1 kg de carottes

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Curry

Thym

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les sautés de porc

Saupoudrez de curry

Versez l’eau

Ajoutez les morceaux de carottes

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, de poireaux ,de carottes et de champignons dans la cuve

Servez chaud.