Sauté de porc en ratatouille recette cookeo

Sauté de porc en ratatouille recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de porc

400 g de tomates

500 g d’aubergines

400 g de courgettes

1 oignon

1 poivron ou 200 g de laniéres de poivrons congelées

100 ml de vin blanc

2 gousses d’ail

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l’ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites dorer les sautés de porc

Ajoutez les morceaux d’oignons et d’ail pour les faire dorer.

Déposez dans la cuve les morceaux de courgettes,poivrons,aubergines et tomates.

Versez 100 ml de vin blanc avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez de thym ou d’herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud