Sauté de porc poireaux carottes recette cookeo



Sauté de porc poireaux carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

700 g de carottes

2 blancs de poireaux de poireaux

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

Curry

Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

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

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf emietté

Mélangez la crème fraîche et l moutarde

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .

Quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignon avec les sautés de porc

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de poireaux ,de carottes

Saupoudrez de curry

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression

Egouttez votre cuve si trop de liquide .

Ajoutez le mélange crème fraîche moutarde.

Servez chaud.