

Steaks de porc légumes recette cookeo



Steaks de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de porc

300 g de poireaux congelés ou frais

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les steaks de porc.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les morceaux de poireaux, pommes de terre, navets, carottes

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud.