

# Côtes porc Boursin recette cookeo



## Côtes porc Boursin recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

300 g de champignons de Paris congelés

100 g de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau

1 oignon

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux (vous pouvez le passer au hachoir)

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux oignons.

Ajoutez ensuite les côtes de porc.

Ajoutez les champignons.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression programmez 6 mn**

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez le Boursin et la cuillère à soupe de maïzena diluée dans de l'eau

Quand la sauce à épaissi arrêter votre Cookeo et servez chaud avec un légume de votre choix.

---

# Côtes de porc au Boursin recette cookeo



## Côtes de porc au Boursin recette cookeo

**305 CALORIES 7 PP 8 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

4 côtes de porc

1 pot de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignons congelés ou frais

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir pendant 1 mn les oignons .

Ajoutez ensuite les côtes de porc pendant 2 mn

Ajoutez les champignons.

Ajoutez un bouillon composé de 200 ml d'eau,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression programmez 8 mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud (si vous trouvez qu'il y a trop de liquide vous pouvez en enlever avant de mettre le Boursin

