

Fusillis viande hachée Boursin recette cookeo



Fusillis viande hachée Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de Fusillis

400 g Viande hachée

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les fusillis dans la cuve .

Versez la boite de tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 500 ml d'eau , 100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de fusillis divisé par 2 .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de fromage et la cuillère de moutarde ,mélangez et servez chaud .

