Côtes de porc champignons moutarde cookeo



Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc sans os

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d’oignons congelés

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maizena

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les côtes de porc dans l’huile d’olive puis ajoutez les oignons.

Ajoutez ensuite les champignons.

Versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté ainsi que le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud

