

# Côtes de porc moutarde recette cookeo



## Côtes de porc moutarde recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

30 g de beurre

100 ml de vin blanc

150 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maïzena

## **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100ml de vin blanc ,150 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Mode dorer**

Faites revenir les côtes de porc dans le beurre fondu

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde.

## **Passez en mode dorer**

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

Servez chaud