# Filet mignon haricots blancs recette cookeo

# Filet mignon haricots blancs recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

12 médaillons de filet mignon de porc

450 ml d’eau

50 ml de vin blanc

800 g de haricots blancs congelés

2 pommes de terre

Ail semoule

1 oignon

1 gousse d’ail

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

**Préparation**

Coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est  chaude faite revenir les médaillons de filet mignon de porc

Saupoudrez d’ail semoule

Ajoutez les haricots blancs et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud

# Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

## Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de lardons nature

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

500 g de haricots blancs congelés

500 g de carottes

1 oignon

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

**Préparation**

Coupez l’oignon et les carottes en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100,ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

**Mode dorer**

Faites revenir les lardons et les oignons

Ajoutez les haricots blancs et les carottes coupés en morceaux

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud