

Recette cookeo : longe de porc au curry



Ingrédients pour 4 personnes

Une longe de porc sans os 800 grammes

200 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

Poivre

200 g d'oignons congelés

curry

1 verre de vin blanc

2 cuillères de moutarde

Huile d'olive

Préparation de cette longe de porc

“fonction dorer”

Versez de l’huile d’olive dans la cuve ,faites dorer la longe de porc puis les oignons.

Ajoutez ensuite les champignons et le cube de bouillon de boeuf puis le verre de vin blanc .Poivrez selon votre convenance ,saupoudrez de curry et mélangez ;

Verser de l’eau 300 millilitres

“Mode cuisson rapide 1 heure”

Réservez la longe pour la couper en tranches .

“Repassez en position dorer”

Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde ,puis 2 cuillères à soupe de fécule de maïs pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a épaissi ,déposez délicatement les tranches de longe coupées dans la sauce

Servez chaud.

Recette cookeo : Longe de porc à la moutarde



Amateurs de viande tendre vous allez être servi. Un vrai régal cette recette je vous la recommande chaudement.

Ingrédients pour 8 personnes

2 longes de porc sans os (environ 1 kg 600)

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 cube de bouillon de bœuf

Crème fraîche

Huile d'olive

1 oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de fécule de maïs.

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation de la longe à la moutarde

Allumez votre cookeo, positionnez vous en mode « dorer » .Versez de l'huile d'olive dans la cuve .Faites dorer la longe. Réservez les longes de porc pour faire dorer l'oignon que vous avez coupé en morceaux .Puis ajoutez les champignons .que vous avez égouttés.

Versez le vin blanc dans la cuve .Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et mélangez.

Déposez les longes de porc. Versez de l'eau dans la cuve.

Arrêtez la fonction « dorer » et passer en cuisson rapide.' (1 heure). Et départ immédiat. Fermez le couvercle.

Ouvrez le cookeo et réservez les longes pour les couper en tranches et faire épaisir la sauce.

Positionnez cookeo en mode « dorer »Une fois les tranches de longe coupées mettez les au four pour les maintenir au chaud.

Effritez le cube de bouillon de bœuf. Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde" et 2 cuillères à soupe de fécule de maïs. Faire épaisir la sauce. Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche..

Sortez les tranches de longe du four et remettez-les dans la cuve avec la sauce moutarde.

Arrêter la fonction « dorer » et déposez les tranches de longe dans un plat pour les servir.

