

Sauté de porc marengo au cookeo



Sauté de porc marengo au cookeo

Ingédients pour 4 personnes

800 g de sauté de porc
400 g de carottes
2 échalotes
1 petite boîte de tomates pelées
100 ml de vin blanc
Concentré de tomates
Sel
Poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 ml d'eau

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux

Mode dorer

Versez dans la cuve l'huile d'olive. Faites revenir les morceaux de sauté de porc .

Ajoutez les échalotes coupées en morceaux .

Ajoutez les carottes et les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance

Ajoutez 100 ml d'eau et 100ml de vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec des pâtes par exemple.