Côtes porc champignons curry cookeo

Côtes porc champignons curry cookeo

250 CALORIES 6 PP 7 SP

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

100 g d’oignons

300 g de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

Huile d’olive

Persil

Curry

Préparation

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

Ajoutez les champignons .

Salez et poivrez .

Saupoudrez de persil et de curry.

Versez le vin blanc ,l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud avec un féculent de votre choix