



Rouelle de porc et sauce tomate au Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

35 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 rouelle de porc moyenne
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 400 ml d'eau
- 1 bouillon cube
- Sel, poivre
- Thym
- 1 boîte de champignons de Paris
- Huile d'olive
- 10 cl de crème liquide

Instructions

1. Émincer l'oignon et couper la rouelle de porc en morceaux
2. Dans la cuve du Cookeo, mettre l'huile d'olive, les morceaux de rouelle et l'oignon puis sélectionner le mode dorer pour 10 minutes en retournant la rouelle régulièrement
3. Ajouter l'eau et le concentré de tomate puis mélanger
4. Mettre dans la cuve les champignons de Paris, l'ail, le thym et assaisonné avec le sel et le poivre
5. Programmer le mode cuisson rapide (sous pression) pour une durée de 25 minutes
6. À la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche et mélanger délicatement avec une cuillère en bois
7. C'est prêt, vous pouvez savourer votre plat.