



Sauté de porc à la tomate Cookeo



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

10 MIN



COUVERT

6 PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg de viande à sauté de porc
- 1 oignon
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 c à soupe de farine
- 1 verre d'eau
- Huile d'olive
- Thym
- Romarin
- Sel
- Poivre

Instructions

1. En mode dorer, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajoutez la viande et faites-la dorer de toutes parts pendant 5 min.
3. Saupoudrez de farine et bien mélangez.
4. Ajoutez la pulpe de tomates en dés et le cube dilué dans le verre d'eau chaude.
5. Mettez le sel, le poivre, le thym et le romarin.
6. Mélangez bien et Passez aussitôt votre Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 30 min.
7. A la fin de la cuisson si la sauce n'est pas assez épaisse, Mettez le mode dorer.
8. Servez votre sauté de porc à la tomate avec du riz.