



Sauté de porc au Cookeo



PRÉPARATION
10 MINUTES



CUISSON
16 MINUTES



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 500 g de sauté de porc
- 4 pommes de terre
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 cube bouillon de légumes
- 400 ml d'eau
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de Farine
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Pelez et émincez l'oignon. Epluchez et coupez en morceaux les pommes de terre et les carottes. Coupez le sauté de porc en morceaux d'environ 2 cm
2. Mettez le sauté de porc, l'oignon, l'huile d'olive dans la cuve de votre Cookeo. Sélectionnez le mode dorer. Laissez dorer pendant 5 min en remuant de temps en temps. Saupoudrez de farine et mélangez doucement
3. Ajoutez les pommes de terre, les carottes, le cube de légumes, l'eau, le fond de veau, le bouquet garni, salez, poivrez. Sélectionnez le mode cuisson sous pression et laissez cuire 11 min
4. Servez bien chaud