



Sauté de porc au curry Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
15 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 800 g de sauté de porc
- 2 oignons
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1/2 verre d'eau
- 1 c à soupe de curry en poudre
- Piment de Cayenne
- 1 c à soupe de farine
- 15 cl de crème fraîche
- Thym
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le sauté de porc pendant 3 minutes.
2. Ajoutez les oignons émincés et les faire dorer encore quelques minutes.
3. Ajoutez ensuite les autres ingrédients puis passez votre Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 8 minutes.
4. Servez votre sauté de porc au curry avec du riz.