

Côtes de porc sauce moutarde au cookeo



Recette cookeo côtes de porc moutarde

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

1 Cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Curry

1 petit verre de vin blanc

2 cuillères à soupe de crème fraîche

300 ml d'eau

Farine

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les champignons.

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté ainsi que le verre de vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et faites épaissir la sauce

[Servez chaud](#)

