

Paupiettes de porc au roquefort (Recette Cookeo)



Pour 4 personnes :

4 à 8 paupiettes de porc (*selon la taille*)

100 g de roquefort

20 cl d'eau

1 cube de bouillon de volaille

10 cl de vin blanc

Huile d'olive + Poivre

8 petites pommes de terre + 4 carottes

1 CS de maïzena (*fac*)

- Programmer le mode « Dorer », ajouter 1 trait d'huile d'olive et faire revenir les paupiettes de porc, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur chaque côté.
- Verser le vin blanc, laisser mijoter 2 minutes et ajouter le roquefort coupé en petits morceaux et le cube de bouillon émietté.
- Verser 20 cl d'eau, poivrer (*pas de sel, à cause du roquefort et du cube de bouillon*) et déposer les carottes et les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux (*ici, j'ai laissé les pommes de terre entières, elles étaient petites*).
- Fermer le couvercle et programmer 20 minutes, en mode « Pression » ou « Cuisson rapide ».
- A la sonnerie, si on souhaite une sauce plus onctueuse, incorporer 1 CS de maïzena, diluée dans un peu de liquide de cuisson, mélanger et laisser épaissir quelques minutes, en mode « Dorer » (*Généralement, je laisse épaissir le temps du « préchauffage »*).

SANS
CABZ