

Sauté de porc au Maroilles, version Cookeo



Pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc

15 cl de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

100 g de champignons de Paris + 3 carottes + 1 oignon

200 g de Maroilles

1 CS de crème épaisse

Sel, poivre et matière grasse

1 CS (+/-) bombée de maïzena (fac)

- Couper le sauté de porc en cubes de taille régulière et dégraisser au maximum.
- En mode « Dorer », faire revenir l'oignon émincé et la viande, dans un peu de matière grasse, pendant 5 minutes.
- Ajouter le vin blanc, le cube de bouillon émietté, un peu de sel, le poivre, ainsi que les carottes, pelées et coupées en fines rondelles et les champignons essuyés et coupés en 2 ou 4. Déposer le Maroilles (écroûté ou pas...), coupé en morceaux, par-dessus.
- Cuire en mode « Rapide » ou « Sous Pression », pendant 20 minutes.
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et ajouter la crème fraîche. Mélanger.
- A ce moment-là, si la sauce semble trop liquide, ajouter la maïzena, diluée dans un peu d'eau et verser dans la cuve. Mélanger et remettre en mode « Dorer », le temps du préchauffage, pour faire épaissir la sauce.
- Servir aussitôt, avec, idéalement, des pâtes fraîches.

Sandra