

Filet mignon / pommes de terre, carottes (Cookeo)



Pour 5 pers / 7 pp par pers pour 110 gr de viande

- 2 filets [mignons de porc](#)
- 600 gr de pommes de terre
- 600 gr de carottes
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 100 ml d'eau
- 100 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre

- persil

Lancer le Cookeo en mode « dorer »

Couper les filets mignons en tranches et le faire dorer avec l'oignon émincé et l'ail pressée.

Rajouter les liquides et le bouillon cube.

Lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

Pendant ce temps éplucher les carottes et les couper en rondelles, éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.

A la fin de la cuisson ouvrir le Cookeo, rajouter les légumes, saler, poivrer et parsemer de persil.

Lancer à nouveau une cuisson rapide pour 10 minutes.

C'est prêt