

# PORC AU CARAMBAR

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

Ingrédients : ( 6 personnes )

- 750g Sauté de Porc
- 1 oignon > 8 Carambars
- 1 Bouillon de Boeuf > 200ml Eau
- 4 CS de Sauce Soja Salée
- 1 CS Huile d'Olive
- 1 CS Farine > Sel et Poivre

> 310 Kcal la part > 1860 Kcal la recette entière

Recette Au Cookeo :

- > Emincer l'oignon
- > Mettre l'huile et l'oignon émincé dans la cuve du Cookeo
- > Dorer 3 min > Rajouter les Carambars
- > Dorer 5 min en remuant régulièrement jusqu'à ce que les carambars soient fondus
- > Rajouter le porc > Mélanger
- > Rajouter la farine > Mélanger
- > Rajouter l'eau et Emietter le cube de bouillon de Boeuf
- > Assaisonner Sel, poivre et la sauce soja > Mélanger
- > Programmer le mode Mijotage pendant 20min en mélangeant régulièrement