

MIJOTÉ DE PORC AUX POIVRONS ET AUX HARICOTS ROUGES

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 parts)

- 1kg de Porc sans os à mijoter > 500g Haricots rouges
- 1CS Huile d'olive > 2 oignons > 500ml Eau
- Sel et Poivre > 1 Poivron > 2 Cubes de bouillon de volailles
- 2 Cc Piment doux > 1Cc Paprika > 1 boîte de tomates concassées

Recette réalisée au Cookeo :

- > Emincer l'oignon > Mettre l'huile dans la cuve du Cookeo
- > Assaisonner la viande de Porc Sel et Poivre
- > Mettre l'oignon émincé dans la cuve > Dorer 2 min
- > Rajouter la viande de Porc > Dorer 5 min
- > Rajouter l'eau et les cubes de volailles dans la cuve
- > Programmer Sous Pression 15 min
- > Egoutter la viande > Conserver 100ml de bouillon
- > Mettre 100ml de bouillon dans la cuve
- > Couper le poivron en lamelle
- > Rajouter la viande, les oignons et les poivrons
- > Dorer 5 min en mélangeant
- > Rajouter les haricots rouges, les tomates concassées, le piment et le paprika
- > Mélanger > Programmer Mijoter 20 min
- > Mélanger régulièrement > Server