

Fiche cookeo longe porc pommes de terre



Fiche cookeo longe porc pommes de terre

Cookeo

Longe de porc et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 roti de longe de porc sans os (1 kg)
- 100 g d'oignons congelés
- 200 g de champignons de Paris congelés
- 10 petites pommes de terre
- 1 verre de vin blanc
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cube de bouillon de boeuf



Position Dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve, faites dorer le roti de porc sans os ,réservez- la. Faites dorer les oignons.Puis ajoutez les champignons.

Versez le verre de vin blanc dans la cuve ,ajoutez deux cuillères à soupe de moutarde. Mélangez l'ensemble. Remettez la longe de porc dans la cuve. Couvrez avec de l'eau. Arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide

Programmez 30 minutes de **cuisson rapide**

Ouvrez le cookeo,ajoutez des pommes de terre programmez à nouveau 30 minutes de cuisson.

