Rôti de porc aux brocolis une recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

400 g de brocolis congelés

100 g d’oignons congelés

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

1 petit verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Préparation de rôti de porc aux brocolis

Disposez les ingrédients un à un dans la cuve . Commencez par le rôti de porc puis ajoutez ensuiteles oignons,les brocolis.

Versez un bouillon composé d’eau et du cube de bouillon de boeuf. Versez ensuite le verre de vin blanc.

Ajoutez la moutarde,saupoudrez de curry . Mélangez l’ensemble . Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn et servez chaud.

Plus de 800 recettes ICI