Recette cookeo: roti de porc et printanière de légumes le PDF

Téléchargez gratuitement le PDF de cette recette cookeo de roti de porc et sa printanière en cliquant sur l'image ou **ICI**

Rôti de porc et printanière de légumes au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc ou longe de porc

600 g de printanière de légumes congelée

1 échalote

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Huile d’olive

Préparation de ce rôti et printanière de légumes

« Mode dorer »

Faites revenir les échalotes dans l’huile d’olive que vous avez fait chauffer. Puis

Ajoutez la longe de porc, émiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez

300 ml d’eau.

Salez et poivrez.

Quittez la fonction dore puis passez en cuisson rapide et programmez 30 mn.

Quand les 30 mn de cuisson rapide sont écoulées, ouvrez votre cookeo et ajoutez les légumes .

Repassez en mode cuisson rapide pour 30 mn et servez chaud.

COPIER L’EXTRAIT DE CODE
Copiez et collez le code entre les balises et