Roti 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

« Mode dorer »

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

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau http://sport-et-regime.com/

http://www.recettesrapidesfaciles.com/ https://www.facebook.com/cookeorecettes/ 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.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/