29 fiches recettes cookeo rôtis (porc,veau,boeuf)

Roti à ma façon
Roti de boeuf moutarde ➽➽➽
Rôti de filet de dinde à la crème
Rôti de canard
Rôti de dinde à la tomate et basilic
Rôti de dindonneau à la mandarine
Rôti de porc au cidre
Rôti de porc au curry
Rôti de porc barbecue et pommes de terre
Rôti de porc pommes et cidre
Rôti de porc pommes de terre
Roti de porc moutarde
Rôti de porc au 3 moutardes
Rôti de porc Orloff
Rôti de porc porto
Rôti de porc aux pruneaux
Rôti de porc à la bière et au miel
Rôti de porc à la moutarde➽➽➽
Rôti de porc au cidre➽➽➽
Roti de porc au Porto et orange
Roti de porc aux mirabelles
Rôti aux herbes de provence
Rôti de porc moutarde miel
Rôti de dinde 4 épices
Rôti de sanglier à l’hypocras
Rôti de veau aux champignons
Rôti de veau au vin rouge➽➽➽
Roti de veau farci
Roti de veau Orloff

Roti à ma façon

cookeo

Rôti à ma façon

Cathy Vadelorge

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- oignon, ail
- champignons frais ou en boîtes
- 1 rôti de porc
- des carottes
- un maroille
- du vin blanc
- du fond de veau .
- 100ml d'eau .
- crème fraîche

En mode manuel, faites dorer votre oignon, l'ail et les champignons.
Ensuite ajouter votre rôti de porc puis des carottes coupées en rondelle.
Ajouter le maroille coupé en morceaux et le rajouter à vos ingrédients.
Ajouter du vin blanc puis du fond de veau .
Ajouter 100ml d'eau .
Passer en cuisson rapide 30mn.
À la fin ajouter de la crème fraîche et maintenez un peu au chaud pour que la sauce réduise.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Roti de boeuf moutarde ➽➽➽

Cookeo

Roti de boeuf moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
1 rôti de bœuf 800 g
250 ml de vin blanc
2 cuillères à soupe de moutarde
Sel
Poivre
Huile d'olive
200 g d'oignons congelés

Allumez votre appareil . Sélectionnez "recette "puis" plat "puis "rôti de bœuf". Précisez le nombre de personnes.
Versez de l'huile pendant le préchauffage de la cuve.
Faites suer les oignons .Puis faites revenir le rôti de bœuf avec les oignons.
Sortez de la la fonction "dorer" puis .Commencez par versez le vin blanc, puis déposez les 2 cuillères à soupe de moutarde, puis salez et poivrez. **Fermez cookeo pour démarrer la cuisson .**

Rôti de filet de dinde à la crème

Moulinex cookeo

Rôti de filet de dinde à la crême

Lydie Lucas

Ingrédients :

Pour 4 pers
1 roti filet de dinde 800g,
2 gousses d'ail coupées en deux,
4 grosses échalottes coupées en 4,
sel, poivre,
150 ml d'eau avec 1càc de fond de veau
2 bonnes cuillerées à soupe de crême fraîche allégée 15% épaisse.

J'ai piqué deux gousses d'ail dans mon roti puis en mode manuel j'ai fait dorer le roti sur toutes ses faces avec de la margarine+sel et poivre ensuite j'ai ajouté mes quatres grosses échalotes coupées en 4 et les ai laisser prendre de la couleur, puis j'ai ajouté 150ml d'eau additionné d'1càc de fond de veau et je passe en cuisson rapide 20mn.

Après ouverture du cookéo prélevez dans une petite casserole 2 petites louches de sauce avec surtout les échalottes, ajoutez 2 bonnes cuillérées de crême fraiche épaisse allégée à 15% et faîtes chauffer. Trancher le roti, servir avec des frites et napper avec la bonne sauce . Hum !!

Rôti de canard

Moulinex cookeo

Rôti de canard

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 4 personnes,
un roti de canard de 600 gr,
4 belles pommes de terre
et une brique de sauce aux poivres.

J'ai mis mon cookéo en mode manuel cuisson rapide. Le roti et les pommes de terre en cubes dans le panier vapeur avec 200ml cuisson 20 min. Une fois que ca a été cuit j'ai mis le roti et les patates dans la cuve avec ma brique de sauce et j'ai mis en fonction maintien au chaud pendant environ 10 min

Rôti de dinde à la tomate et basilic

Moulinex cookeo

Rôti de dinde à la tomate et basilic

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 rôti de dinde de 600 gr,
1 oignon,
une boite de tomate pelée,
une boite de concentre de tomate,
du basilic lyophilise,
une cuillere de fond de volaille dans 100ml d'eau,
huile d'olive et beurre,
sel, poivre

Je mets le cookeo en fonction dorer. Je fais revenir mon oignon dans le beurre et l'huile, je fais dorer mon rôti. Je sale et je poivre.

Je mets le reste des ingrédients et je passe en cuisson rapide 20min. J'ai servi accompagné de pâte.

Rôti de dindonneau à la mandarine

Moulinex cookeo

Roti de dindonneau aux mandarines

Mu-Choubidou Vanden Burre

Ingrédients :

pour 4 personnes:
1rôti de dindonneau 600 gr,
échalotes,
mandarines au sirop en boîte,
200ml d eau avec 1 cc de fond de volaille,
fecule de pdt.

En mode dorer :
Mettre les échalotes et le rôti à dorer sur toutes les faces. Quand c est ok, ajouter l eau avec le fond, les mandarines avec le jus, et la fécule pour lier la sauce.

Cuire pendant 20 minutes cuisson rapide .
Bon appétit!

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de porc au cidre

Cookeo

Moulinex

Rôti de porc au cidre weight watchers 4 PP

Ingrédients pour 6 personnes

1 rôti de porc dans le filet (480 gr)

2 échalotes

6 petites pommes

1 petite boite de champignons de Paris émincés

3 cc de margarine végétale à 60 %

33 cl de cidre brut

1 bouquet garni

1 cc de fond de veau

3 CS de crème à 5%

Sel poivre

Mode dorer

Faire dorer le rôti dans le cookeo avec la margarine et ajouter les échalotes .Puis mettre tous les ingrédients

Cuisson sous pression ou cuisson rapide 18 minutes

https://www.facebook.com/cookeorecettes

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Rôti de porc au curry

Moulinex cookeo

Rôti de porc au curry

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 6 personnes
1 rôti d'un kilo,
2 oignons,
2 pommes de terre,
1 petite boite ce concentré de tomates,
1 cac de curry,
1 cube de bouquet garni,
1 cas de farine,
sel, poivre,
300 ml d'eau.

Faire dorer le rôti en mode dorer avec un peu de beurre, ajouter les oignons en rondelles, le sel, le poivre et la farine. Mélanger, ajouter le curry, le bouquet garni, les pommes de terre coupées en 4, la tomate et l'eau. Cuisson rapide 30 mns.

Retirer la viande, verser la sauce dans un saladier et la mixer, découper la viande et servir avec des légumes. Pour les gourmands, on peut ajouter un peu de crème fraiche épaisse à la sauce.

Rôti de porc barbecue et pommes de terre

cookeo

Rôti de Porc Barbecue et ses Pommes de Terre

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 1 Rôti de Porc de 600 gr
- 1 gros oignon
- 5 belles Pommes de Terre
- 4 cuillère a soupe de Sauce Barbecue
- 400 ml d'eau

- En mode "Dorer", faire revenir l'oignon émincé ainsi que le rôti jusqu'à ce que ses deux cotés aient une belle couleur marron.
- Retirer le rôti.
- Toujours en mode "Dorer", ajouter à l'oignon la sauce barbecue, bien remuer. Puis ajouter l'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que la sauce barbecue soit bien incorporée.
- Placer le rôti au centre.
- En mode "Cuisson Rapide" : 20 Minutes.
- Sortir le Rôti et le réserver. Ajouter les pommes de terre coupées en dés grossiers à la sauce.
- En mode "Cuisson Rapide" : 10 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Rôti de porc pommes et cidre

Cookeo Moulinex

Rôti de porc pommes et cidre

Ingrédients pour 6 personnes

1 rôti de porc
200 g de champignons de Paris congelés
3 pommes coupées en morceaux
100 g d'oignons congelés
330 ml de cidre
1 verre d'eau
Sel
Poivre
Huile d'olive
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les oignons.
Ajoutez ensuite les champignons de Paris, les pommes coupées en morceaux.
Versez le cidre et le verre d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.
Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 30 mn. Servez chaud.

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

https://www.facebook.com/cookeorecettes

Rôti de porc pommes de terre

cookeo

rôti de porc/pdt

Pour 4 pers.
-500 g de rôti de porc
-8 pdt
-300 ml de fond de veau

Faire dorer le rôti de chaque côtés pendant 3 minutes ,couper les pdt en cubes, ensuite en mode rapide ajouter les pdt au rôti et le fond de veau faire cuire 40 minutes en cuisson rapide.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Roti de porc moutarde

Rôti de porc à la moutarde

proposée par Sandra Descloitres Tabari

Ingrédients

rôti de porc (1 kg)
1 oignon,
200 ml de vin blanc
100 ml d'eau
de la moutarde (selon les goûts)
des lardons
des champignons
6 pommes de terre (grosses)
crème fraîche

j'ai mis en ingrédient, rôti etc, fais dorer, puis rajouté l'oignon et fais dorer, les lardons fais dorer, mis le vin blanc, l'eau, la moutarde, sel, poivre, fermer et il me conseillait 40 mn de cuisson. J'ai donc enlevé 10 mn pour pouvoir rajouter les patates à la fin. Quand le roti à sonné, j'ai ajouté les champignons (que j'avais oublié) et les patates. Puis ingrédients, pomme de terre etc il me conseillé 14 mn j'ai mis 12 et je surveille :-) on rajoute la crème fraiche à la fin. et si on veux une sauce plus épaisse, on la lie avec de la maïzena. Bon mes patates on l'air bien fondantes (peut être un peu trop), mais ça sent bon !!

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de porc au 3 moutardes

Rôti de porc aux 3 moutardes

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

2 personnes :
1 rôti de porc de 750g
2 oignons
3 gousses d'ail
1càS de moutarde forte
1 càS de moutarde aux cêpes
1 càS de moutarde à l'ancienne
250g de champignons de paris
150 ml de vin blanc dans lequel j'ai mélangé 1càS de fond de veau
2càS de crème fraiche

En mode dorer faire revenir le rôti sur toutes ses faces

Ajouter les oignons émincés dorer encore 2 min

Ajouter tous les ingrédients et cuire en cuisson rapide 24 min.

Une fois cuit, pdt que votre mari découpe la viande ajouter un peu de crème à la sauce
Reste plus qu'à se régaler!

Rôti de porc Orloff

RÔTI DE PORC ORLOFF

proposée par Jessica Dinoird

Ingrédients

1 roti de porc
des pomme de terre
des champignons.
2 oignons emincés
1 verre de vin blanc
400 ml de bouillon

Mettre le rôti a dorer dans coockeo. Ajouter 1 ou 2 oignons émincés. Laisser dorer 5 min. Ajouter ensuite pomme de terre en morceaux, les champignons (moi j'ai mis une petite boite), un peu de vin blanc, et environ 400 ml de bouillon. Programmer coockéo en cuisson rapide pour 30 min.

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de porc porto

cookeo

Rôti de porc au porto et à l'orange

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc de 1kg
- 1 verre à moutarde de porto
- 1 verre à moutarde de jus d'orange
- 1 grosse boite d'oreillon de pêches
- sel/poivre

- Dorer le rôti sur toutes ses faces saler et poivrer
- Une fois bien dorée ajouter le jus d'orange
- - le porto et le jus des oreillons de pêches.
- Fermer le Cooke et mettre en mode cuisson rapide 40 mn.
- Quand il est cuit sortez le rôti du Cookeo ,
- le couper en tranches et réserver.
- Epaissir la sauce
- Remettre la rôti dans la sauce et mettre les oreillons de pêches sur le rôti.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Rôti de porc aux pruneaux

Rôti de porc aux pruneaux

proposée par Gala Lucillo

Ingrédients

- Un rôti de porc de 500 g environ
- 75 g de pruneaux (à la convenance de chacun)
- 100 g d'oignons (surgelés)
- 4 petites pommes de terre (ou des grosses coupées) et 1 boîte de haricots (à la convenance de chacun), je pense que ça marche aussi avec des haricots frais
- 1 petite boîte de champignons
- 25 cl d'eau
- 2 cubes de kub'or
- 25 cl de crème fraiche
- Huile d'olive

un verre de vin blanc

Sous la recette "roti de bœuf à la moutarde" faire dorer les oignons, les champignons et le rôti

Pendant ce temps dans une petite casserole faites fondre les deux cubes dans 25cl d'eau

Au bout des 8 minutes de dorage, ajouter le reste des ingrédients: 1

Les pruneaux, le mélange eau/kubor, le vin blanc, la crème fraiche les pommes de terre et les haricots lancer la cuisson.

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de porc à la bière et au miel

Moulinex cookeo

Rôti de porc à la bière et au miel

Florence Cottenceau

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 rôti d'environ 600g,
une bière brune,
une cuillère à soupe de miel,
une marmite bouillon
bouquet garni
et un oignon.

Badigeonner le rôti de miel.
En mode ingrédients rôti de porc, faire dorer l'oignon puis la viande.
Ajouter 20cl de bière ainsi que la marmite de bouillon saler et poivrer et lancer la cuisson.
Bonne appétit!

Rôti de porc à la moutarde➽➽➽

Cookeo

Rôti de porc à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
1 rôti de porc
200 g de carottes congelées
200 g de champignons de Paris congelés
200 g d'oignons congelés
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de miel
Sel
Poivre
Une petite boîte de tomates de tomates pelées
500 ml d'eau 1 bouillon de cube de bœuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Fonction Dorer
Ajoutez alors les oignons avec de l'huile d'olive et vous les faites dorer
Ajoutez le rôti puis faites le revenir 1 mn sur chaque face
Ajoutez le reste des ingrédients : carottes, champignons de Paris, tomates pelées.
Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,1 cube de bouillon de bœuf, 1 cuillère à soupe de moutarde et 1 cuillère à café de miel. Vous pouvez si vous le souhaitez saler et poivrer. Versez le bouillon préparé dans la cuve
Cuisson rapide. 45 mn

Rôti de porc au cidre➽➽➽

Cookeo

Roti de porc au cidre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc
400 g de Champignons de paris
200 g d'oignons congelés
4 cuillères à soupe de crème fraiche à 15 %
1 bouteille de cidre (75 cl)
Huile d'olive
Sel
Mélange 5 baies

fonction dorer » .
Versez de l'huile d'olive.
L'appareil vous demande de mettre les ingrédients . Commencez par les oignons ,puis les champignons ,puis le rôti. Ajoutez ensuite les cuillères de crème fraiche,le cidre. Salez et poivrez (mélange 5 baies) selon votre convenance.Laissez dorer pendant 5mn puis quittez la fonction dorer pour choisir la fonction

Cuisson rapide. Indiquez 45 mn de cuisson puis fermez le couvercle de votre cookeo .
La cuissson est lancée .Il ne vous reste plus qu'à servir avec un légume de votre choix.

Roti de porc au Porto et orange

cookeo

Rôti de porc au porto et à l'orange

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc de 1kg
- 1 verre à moutarde de porto
- 1 verre à moutarde de jus d'orange
- 1 grosse boite d'oreillon de pêches
- sel/poivre

- Dorer le rôti sur toutes ses faces saler et poivrer
- Une fois bien dorée ajouter le jus d'orange
- - le porto et le jus des oreillons de pêches.
- Fermer le Cooke et mettre en mode cuisson rapide 40 mn.
- Quand il est cuit sortez le rôti du Cookeo,
- le couper en tranches et réserver.
- Epaissir la sauce
- Remettre la rôti dans la sauce et mettre les oreillons de pêches sur le rôti.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Roti de porc aux mirabelles

cookeo

Rôti de porc aux mirabelles

Marie Lelièvre

Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 1kg environ
- 300 gr de mirabelles
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 verres de vin blanc
- 1 marmite de jus de rôti
- 100 ml d'eau

Faire dorer le rôti sur toutes les faces.
Réserver
Faire dorer l'oignon et l'échalote puis ajouter le vin blanc.
Remettre le rôti, ajouter l'eau et la marmite, remuer. Mettre les mirabelles dénoyautées par dessus, on peut selon les goûts de chacun ajouter a peine de liqueur de mirabelle.
Cuisson rapide 40 mn a ajuster en fonction du poids du rôti.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Rôti aux herbes de provence

Cookeo Moulinex

Roti aux herbes de Provence par Clémence Mutel

Ingrédients

Oignons
1 rôti
Huile d'olive
Herbes de Provence
Thym et laurier
200 ml d'eau

Emincez des oignons et faites les revenir dans la cuve avec un filet d'huile d'olive .
Mode dorer
Faites dorer les faces du rôti et salez poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence
Faites fondre un bouillon de volaille dans 200ml d'eau et versez dans la cuve
Ajoutez du thym et du laurier et hop cuisson sous pression 34 minutes tout dépend la taille de votre rôti

Rôti de porc moutarde miel

cookeo

Roti de Porc à la moutarde et au miel

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 Roti de porc
- du miel
- 1 oignon
- 1 c à s de moutarde
- 1 boite de champignons de paris
- 100 ml d'eau + 1 c à s de fond de veau
- 50 ml de vin blanc
- sel
- crème fraiche

Mettre le cookeo en mode dorer
Faire dorer le roti et l'oignon
Ajouter les autres ingrédients (sauf la crème fraiche)
bien remuer
Passer en cuisson rapide 30 min
Quand c'est prêt ajouter la crème pour lier la sauce

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Rôti de dinde 4 épices

Rôti de dinde aux 4 epices

proposée par Barbara Lon

Ingrédients

1 roti de dinde (600gr)
1 oignon rouge émincé
4 gousses d'ail émincé (dont 2 piqué le dans le roti)
100ml de fond de veau
1 cas de curry /1 cas de paprika
1 cas de cumin /1 cas de coriandre haché
1 piment
1 brique de creme fraiche semi-epaisse (200ml)
5 rondelles d'ananas séchée coupé en morceaux
Coquillettes

En mode manuel faite dorer oignon, ail et ananas 2 min puis ajouter le roti piqué de 2 gousses d'ail dorer 10 min, passer en cuisson rapide ajouter de reste des ingredients, recouvrir d'eau jusqu'a mi roti, sel, poivre et lancer la cuisson 12min, remuer puis deguster.

Bon appetit

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de sanglier à l’hypocras

Rôti de sanglier à l'hypocras

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :
1 rôti de sanglier de 400g environ
200ml de jus de veau
1 oignon
100 ml d'hypocras
sel poivre
épices à colombo
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
sauceline

Mettre le cookéo en mode manuel >dorer
faire revenir la viande (cookéo ouvert) et l'oignon
saler et poivrer mettre l'épice
ajouter l'hypocras ***et cuire (toujours ouvert) 2 mn ajouter le fond de veau fermer le cookéo et faire cuire en cuisson rapide 20 minutes à la fin ouvrir le cookéo ajouter le fécule de maïs pour finir la sauce assaisonner si besoin.

***Cuisinesab : j'achete l'hypocras tout prêt et celui au vin blanc l'avantage c'est qu'il se conserve un an au frigo mais j'en ai déjà fait et voici la recette Ingrédients :
- 1 bouteille de vin rouge (au choix) ou blanc- 100 g de miel- 30 g de cannelle en bâtons- 60 g de gingembre frais- 10 clous de girofle- 10 gousses de cardamome
Verser le vin et le miel dans un récipient.Broyer les épices et les mettre dans une toile que l'on noueMettre la toile contenant les épices dans le breuvage et recouvrir.
Laisser macérer au moins pendant 4 heures.
Retirer la toile contenant les épices (filtrer avant consommation).

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Rôti de veau aux champignons

cookeo

Rôti de veau aux champignons

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 grosse boîte de champignons de Paris

Faire fondre le beurre dans le cookeo , y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.

Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans le cookeo ainsi que les champignons égouttés et remuer.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Rôti de veau au vin rouge➽➽➽

Cookeo

Rôti de veau au vin rouge

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
600 gr de rôti de veau
300 g de champignons de Paris congelés
300 g de rondelles de carottes congelés
Persil congelé
Sel
Poivre
1 verre de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
100 g d'échalotes congelés
2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Allumez votre cookeo et ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les échalotes, le rôti de veau, les carottes, les champignons, le persil. Le concentré de tomate sera ajouté en fin de cuisson.
Couvrez les ingrédients avec de l'eau (500ml) et le verre de vin rouge et plongez un cube de bouillon de bœuf.
Cuisson rapide 20 mn

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates en fin de cuisson . Servez chaud.

Roti de veau farci

Moulinex cookeo

Rôti de veau farcis et ses légumes

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

Pour 5 a 6 personnes

une dizaine de carotte ,
2 oignons ,
1 roti de veau farci aux olives ou autre ,
500 gr de champignons frais ,
un fond de vin blanc ,
2 a 3 petite patate nouvelle par personne ,
sel , poivre,
thym ,laurier
5 c a cafe de fond de veau 500 ml d'eau

En mode dorer , faire fondre un peu de margarine , mettre le roti pdt le prechauffage eplucher et couper les deux oignons que vous rajouterau fur et a mesure en tournant le roti sur toute ses face ! une fois le tout dore ajouter un fond de vin blanc , mettre en mode cuisson rapide 20 mn ! pdt ce temps la eplucher vos carottes et couper les en rondelles ainsi que les champignons , une fois que ca sonne , ouvrer , enlever le roti et reserver sur une assiette , mettre a dorer a nouveau pour les carottes et les champignons ! eplucher vos petites patate nouvelle pdt que les legumes dore , incorporer les patates au fur et a mesure et ensuite faite votre fond de veau avec 500 ml d'eau et 5 c a cafe de fond de veau en poudre ! 3 pincee de gros sel , poivre , thym et laurier ! remettre en cuisson rapide 15 mn !

Roti de veau Orloff

cookeo

Rôti de veau orloff

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 rôti de veau orloff
- 500g de champignons de paris frais
- 250 gr de giroles fraiches
- Haricots vert cuit
- 2 noix de Beurre
- Ail en poudre
- 1 verre de vin blanc
- Bouillon de légumes Knoor

- Couper en 2 les champignons de Paris
- mettre en mode doré et faire rendre leur eau aux champignons de paris avec un peu de sel,
- les égoutter et les remettre dans la cuve avec une noix de beurre avec les giroles laissé cuire 5 à 10 minutes
- Ajouter les haricots verts poivrer et ajouter de l'ail en poudre.
- mettre de coter dans un plat
- Rincer la cuve du cookéo et y mettre le rôti avec une noix de beurre et 1 verre de vin blanc poivrer et mettre en cuisson rapide 25 min.
- A la fin de la cuisson ajouter les champignons ajouter le bouillon de légumes knoor et laisser en maintien au chaud 5 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo