Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l’extra crisp



Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l’extra crisp

Ingrédients

1 rôti de porc Orloff

1 à 2 cuillères à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère d’huile dans la cuve du cookeo.

Déposez le rôti Orloff

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 200° pour 40 mn (le temps de cuisson varie selon le poids de votre rôti)

Au bout de 20 mn retournez votre rôti.

Redémarrez la cuisson .

Quand la cuisson est terminée coupez votre rôti en tranche