

Fiche cookeo longe porc pommes de terre



Fiche cookeo longe porc pommes de terre

Cookeo

Longe de porc et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 roti de longe de porc sans os (1 kg)
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
10 petites pommes de terre
1 verre de vin blanc
Huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de boeuf



Position Dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve, faites dorer le roti de porc sans os, réservez- la. Faites dorer les oignons. Puis ajoutez les champignons.

Versez le verre de vin blanc dans la cuve, ajoutez deux cuillères à soupe de moutarde. Mélangez l'ensemble. Remettez la longe de porc dans la cuve. Couvrez avec de l'eau. Arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide

Programmez 30 minutes de **cuisson rapide**
Ouvrez le cookeo, ajoutez des pommes de terre
programmez à nouveau 30 minutes de cuisson.

