

# 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.

