Longe de porc et pommes de terre au cookeo

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

Préparation de cette longe

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.

code
Copier et coller ce code sur votre site éligible
sport-et-regime.com