Palette bière légumes recette cookeo

Palette bière légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 palette de porc

1 oignon rouge

2 poireaux

600 g de pommes de terre

1 bouquet garni

250 ml de bière

150 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Passez sous l’eau les poireaux et coupez les en rondelles.

Coupez l’oignon rouge en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve te faites colorer la palette.

Ajoutez les morceaux d’oignons rouges et faites les revenir

Versez la bière et l’eau dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide .

Servez chaud