

Potée légumes rouelle de porc cookeo



Potée légumes rouelle de porc cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes carottes

1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bœuf

1 l d'eau

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d'eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.