

Riz rôti de porc brocolis recette cookeo



Riz rôti de porc brocolis recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

600 g de brocolis congelés

100 g d'oignons congelés ou 1 oignon frais

3 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

150 g de riz

500 ml d'eau

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les brocolis et le riz

Reprogrammez une cuisson rapide pour 5 mn

Coupez votre rôti et servez chaud