

Riz rôti de porc champignons recette cookeo



Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

1 grosse boîte de champignons de Paris

10 g de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

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 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris et les tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.