Riz rôti de porc champignons recette cookeo

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients pour4 personnes

1 rôti de porc

1 grosse boite de champignons de Paris

80 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 boite 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.