

Rôti de porc au lait cookeo



Rôti de porc au lait cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 rôti de porc

1 oignon

1 grosse boîte de champignon de Paris

200 ml de lait

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Poivre

Sel

Préparation

Egouttez les champignons de Paris et passez les sous l'eau

Coupez les oignons en morceaux

Composez un bouillon avec 200 ml d'eau ,200 ml de lait et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer le rôti quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer.

Ajoutez les champignons de Paris

Versez votre bouillon

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée réservez votre rôti pour le couper en tranches.

Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde dans la cuve et mélangez.

Redéposez les tranches de rôti dans la cuve et mélangez.

Servez chaud