# Rôti de porc aux champignons recette cookeo

## Rôti de porc aux champignons recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

**Préparation**

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Passez les champignons sous l’eau puis coupez-les en morceaux.

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.