# Rôti de porc carottes recette cookeo



## Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1k g de carottes ou plus

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de bœuf

#### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, et coupez les carottes en morceaux

#### Mode dorer

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

Versez un bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry éventuellement.

### Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.