

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.