

Rôti de porc courgettes tomates cookeo



Rôti de porc courgettes tomates cookeo

Ingredients

1 rôti de porc

800 g de courgettes

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux

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 les morceaux de courgettes ,la boîte de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.