

Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo



Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

500 g de flageolets congelés

400 g de pommes de terre

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Epluchez ,passez sous l'eau les pommes de terre et coupez les en morceaux.

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

Versez l'huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et saupoudrez de curry

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Quand les 10 mn de cuisson sont terminées ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Réservez votre rôti pour le couper en tranches .

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Servez chaud