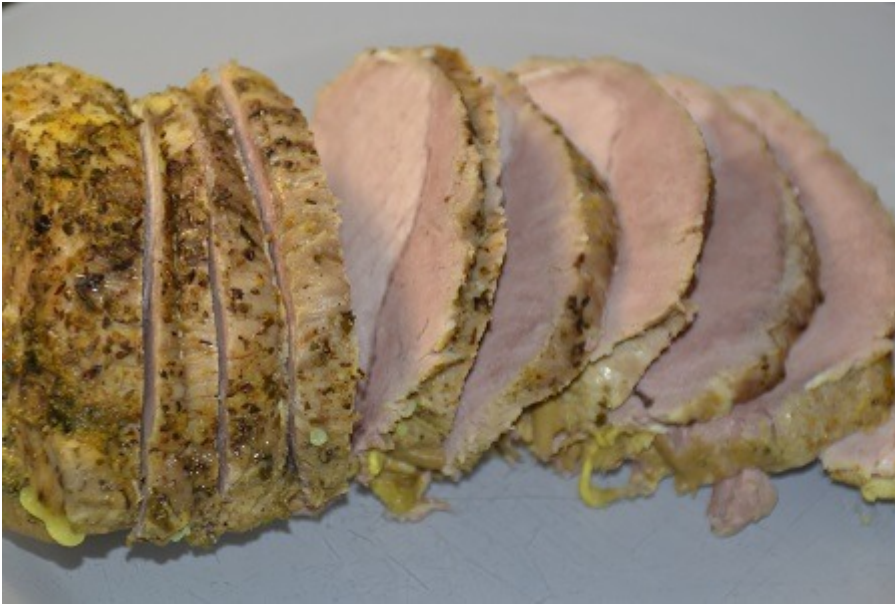


Rôti de porc froid au cookeo



Rôti de porc froid préparation cookeo

Quand les beaux jours arrivent des envies de repas froid surgissent et pourquoi pas du rôti de porc froid préparé avec notre cookeo. Idéal pour un pique-nique par exemple ou un buffet froid avec un peu de salade

Ingédients 4 à 6 personnes

1 rôti de 800 g

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Origan ou herbes de Provence

Préparation

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

Déposez dans la cuve le rôti de porc

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cooke

Saupoudrez d'herbes de Provence ou d'Origan

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Laissez refroidir à l'air libre pendant une heure .

Placez le rôti au frigo pendant au moins 6 h.

Servez froid .