Rôti de porc haricots riz recette cookeo



Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

200 g de riz

200 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Faites dorer le rôti quand l’huile est chaude

Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les haricots verts et le riz

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.