

Rôti de porc légumes recette cookeo



Rôti de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles.

Mode dorer

Versez l'huile quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn. Ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.