

# Rôti de porc lentilles cookeo



## Rôti de porc lentilles cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

1 grosse boîte de lentilles

2 oignons ou 200 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe de concentré de tomate

Huile d'olive

Poivre et sel

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf émietté

### Préparation

Egoutter la boîte de lentilles

Coupez les oignons en morceaux s'ils sont frais

### Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les oignons et le rôti de porc

Recouvrez d'un bouillon composé de 200 ml d'eau , 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer un minimum de 40 minutes à 50 mn selon le poids de votre rôti

Quand la cuisson est terminée réservez votre rôti pour le couper en tranches

Repassez en Mode dorer

Ajouter les lentilles

Ajouter les deux cuillères à soupe de concentré de tomate mélanger

Ajoutez les tranches de rôti et laisser mijoter 5 minutes et servez chaud