Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

30 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde à l’ancienne

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre a fondu faites dorer le rôti de porc puis les morceaux d’oignons.

Faites dorer le rôti avec de l’huile d’olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d’oignons.

Versez un bouillon composé de 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d’eau.

Restez en mode dorer jusqu’à épaississement de la sauce. (Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix