Rôti de porc pdt champignons cookeo

Rôti de porc pdt champignons cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

300 g de champignons de Paris

1 oignon

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l’eau puis emincez les.

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 35 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre,les champignons de Paris et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.