# Rôti de porc pois chiches tomates recette cookeo

# Rôti de porc pois chiches tomates recette cookeo

**Ingrédients**

1 rôti de porc

1 courgette

1 grosse boite de pois chiche

1 petite boite de  tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de  bœuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Ras el hanout

Sel et poivre

**Préparation**

Coupez la courgettes  en morceaux

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Saupoudrez de ras el hanout

Versez l’eau  et le cube de bouillon de boeuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de courgettes ,la boite de tomates pelées et les pois chiches.

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée

Servez chaud.