

# Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo



# Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

## Ingrédients

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

### **Préparation**

Epluchez ,passez sous l'eau les pommes de terre et coupez les en morceaux.

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l'huile dans la cuve

### **Mode dorer**

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez, saupoudrez d'origan.

Versez le bouillon préparé.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud