

# Rôti de porc pommes et cidre weight watchers au cookeo

**Cookeo**  
**Moulinex**

Rôti de porc pommes et cidre



## Ingrédients pour 6 personnes

1 rôti de porc  
200 g de champignons de Paris congelés  
3 pommes coupées en morceaux  
100 g d'oignons congelés  
330 ml de cidre  
1 verre d'eau  
Sel  
Poivre  
Huile d'olive  
1 cube de bouillon de bœuf  
2 cuillères à soupe de crème fraîche

## Préparation

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les oignons. Ajoutez ensuite les champignons de Paris, les pommes coupées en morceaux. Versez le cidre et le verre d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté. Salez, poivrez selon votre convenance.  
**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**  
Programmez 30 mn. Servez chaud.

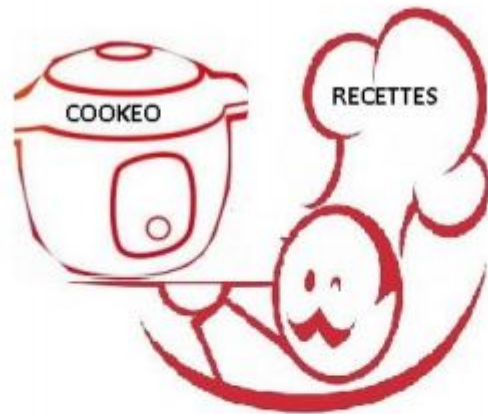


<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Rôti de porc pommes et cidre weight  
watchers au cookeo. Vous pouvez  
imprimez ou créer un PDF de cette  
fiche en cliquant sur l'un des 2  
onglets en haut à droite de

l'article.



**1000 RECETTES COOKEO**