

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.

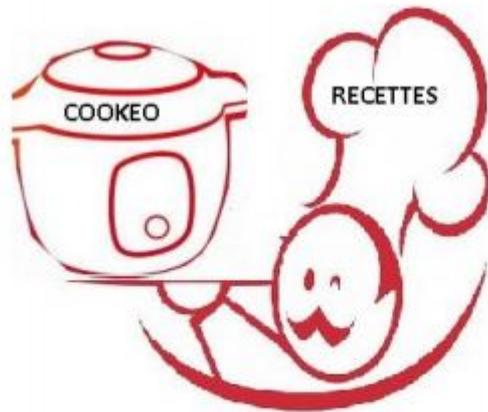


<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<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