

Rôti de porc riz champignons recette cookeo



Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris congelés

140 g de lardons

280 de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

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

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.