

Rôti pommes de terre champignons cookeo



Rôti pommes de terre champignons cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 petite boîte de champignons de Paris

800 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Egouttez les champignons ,passez les sous l'eau

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les oignons.

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.