Rôti porc basquaise recette cookeo



Rôti porc basquaise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

800 g de tomates

400 g de poivrons congelés ou frais

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les poivrons faites dorer 2 à 3 mn .

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Coupez votre rôti et servez chaud

