

Rôti porc bière légumes recette cookeo



Rôti porc bière légumes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

1 navets

1 oignon

250 ml de bière

1 cube de bœuf

250 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Préparez un bouillon avec 250 ml de bière ,250 mld'eau et d'un cube de bouillon de boeuf émiétté

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.