

Rôti porc bière recette cookeo



Rôti porc bière recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 rôti de porc

1 oignon

330 ml de bière

100 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

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

Versez la bière et les 100 ml d'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn.

Quand la cuisson est terminée **repassez en mode dorer** puis ajoutez la crème fraîche et la maïzena. Arrêtez votre cookeo quand la sauce a épaissi.

Servez chaud avec des pommes de terre par exemple.