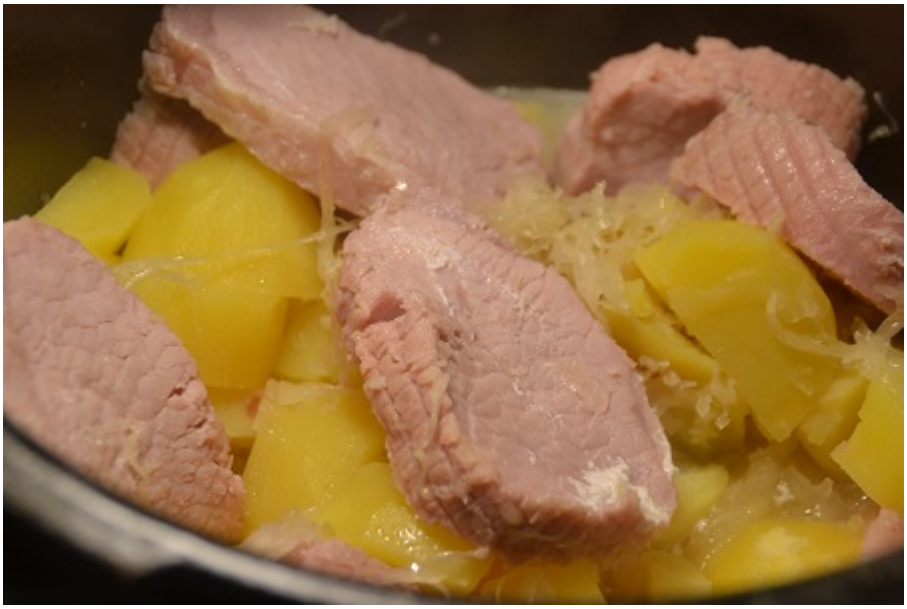
Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo



Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de choucroute

1 rôti de porc demi sel

500 g pommes de terre

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau
Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,passez et coupez les pommes de terre en morceaux

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

Déposez le rôti demi sel dans la cuve du cookeo

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn .

Quand la cuisson est terminée coupez le rôti en tranches

Déposez la choucroute dans la cuve du cookeo

Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux

Ajoutez le rôti de porc coupé en tranches

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn