

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

500 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile dans la cuve

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.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.