

# Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



## Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

**Ingédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Curry

### **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive 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 37mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.