

# Rôti porc moutarde miel recette cookeo



## Rôti porc moutarde miel recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc (800g)

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à soupe de moutarde

1 oignon

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

250 ml d'eau

(Maizena pas obligatoire)

### **Préparation**

Coupez l'ail et l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 250 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille.

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 40 mn

Réservez le rôti pour le coupez en tranches.

Ajoutez au bouillon de cuisson la moutarde et le miel .  
Mélangez.

Déposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez en mode dorer 4 à 5 mn .(pour ceux qui ont la fonction mijoter vous pouvez l'utiliser)