

Rôti porc pdt carottes recette cookeo



Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l'huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez, poivrez, saupoudrez d'herbes de Provence

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud