

Rôti porc petits pois carottes cookeo



Rôti porc petits pois carottes cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

600 g de petits pois congelés

200 g de carottes

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer le rôti de porc quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35minutes

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les petits pois ,les morceaux de pommes de terre et carottes

Reprogrammez 7 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

servez chaud

>