

Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo



Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

400 g de petits pois congelés

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

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

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau,100 ml de vin blanc 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.

Versez le bouillon composé de 400 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30minutes

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

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

servez chaud