

# Rouelle aux 3 légumes recette cookeo



# Rouelle aux 3 légumes recette cookeo

## **Ingrédients pour 4 personnes**

1 rouelle de porc

1 petite boîte de tomates pelées

500 g de courgettes fraîches ou congelées

600 g de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon et les courgettes en morceaux

Epluchez, passez et coupez les pommes de terre en morceaux

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Faites ensuite dorer les morceaux d'oignon

Versez dans la cuve un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les courgettes, les pommes de terre coupées en morceaux et la boîte de tomates pelées

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.