

Rouelle chou pommes de terre cookeo



Rouelle chou pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

1 chou vert

600 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l'eau

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes les morceaux de chou vert et de pommes de terre et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.