Rouelle porc à la bière recette cookeo

Rouelle porc à la bière recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

1 oignon

1 bouteille de bière de 33 cl

500 ml d’eau

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

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

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

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 dans la cuve un bouillon composé de 330 ml de bière,500 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.