

Rouelle porc petits pois recette cookeo



Rouelle porc petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

600 g de petits pois congelés

4 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 les pommes de terre ,passez les sous 'eau puis coupez les 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 la rouelle 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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les petits pois et les pommes de terre. **Reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

>