

Rouelle porc pommes de terre cookeo



Rouelle porc pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

800 g de pommes de terre

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, lavez 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.

Versez dans la cuve un bouillon composé de 400 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 30 mn.

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

Servez chaud.