

Rôti porc chou pdt recette cookeo



Rôti porc chou pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

1 demi chou

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Passez le demi chou sous l'eau et coupez le en morceau

Coupez l'oignon en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile dans la cuve, puis ajoutez les oignons.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre,le chou

Reprogrammez 10mn mn de cuisson rapide ou pression

Servez chaud.