Rôti de porc aux légumes recette cookeo

Rôti de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

500 g de pommes de terre

300 g de carottes

300 g de poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

50 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l’eau en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.