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.

Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

200 g de riz

200 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Faites dorer le rôti quand l’huile est chaude

Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les haricots verts et le riz

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l’huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez, poivrez, saupoudrez d’herbes de Provence

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

Rôti de porc pâtes recette cookeo

Rôti de porc pâtes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de torsades

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les torsades .

 Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez.

Servez chaud.

Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

Préparation

Epluchez ,passez sous l’eau les pommes de terre et coupez les en morceaux.

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l’huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez, saupoudrez d’origan.

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

Rôti porc lardons riz recette cookeo

Rôti porc lardons riz recette

cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

140 g de lardons

280 de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d’huile

Curry

Sel

Poivre

Origan

Préparation

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les lardons puis le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et la boite de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Passez les champignons sous l’eau puis coupez-les en morceaux.

Mode dorer

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

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

30 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde à l’ancienne

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre a fondu faites dorer le rôti de porc puis les morceaux d’oignons.

Faites dorer le rôti avec de l’huile d’olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d’oignons.

Versez un bouillon composé de 200 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 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d’eau.

Restez en mode dorer jusqu’à épaississement de la sauce. (Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de

maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Curry

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l’huile d’olive dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 37mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Rôti porc bière recette

cookeo

Rôti porc bière recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 rôti de porc

1 oignon

330 ml de bière

100 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

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

Versez la bière et les 100 ml d’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn.

Quand la cuisson est terminée **repassez en mode dorer** puis ajoutez la crème fraîche et la maïzena. Arrêtez votre cookeo quand la sauce a épaissi.

Servez chaud avec des pommes de terre par exemple.

Rôti porc moutarde miel recette cookeo

Rôti porc moutarde miel recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc (800g)

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à soupe de moutarde

1 oignon

1 gousse d’ail

Sel

Poivre

3 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

250 ml d’eau

(Maizena pas obligatoire)

Préparation

Coupez l’ail et l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 250 ml d’eau et un cube de bouillon de volaille.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

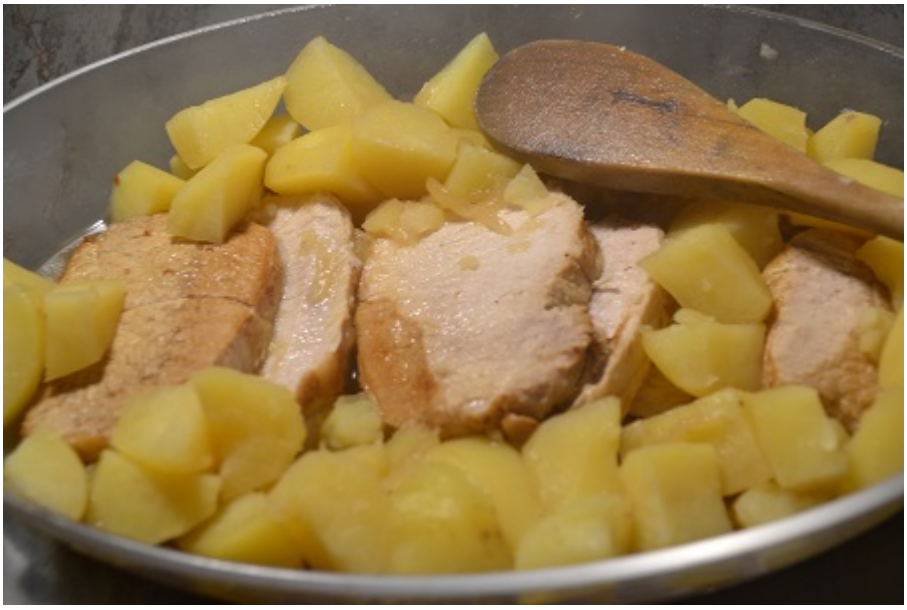
Programmez 40 mn

Réservez le rôti pour le coupez en tranches.

Ajoutez au bouillon de cuisson la moutarde et le miel . Mélangez.

Déposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez en mode dorer 4 à 5 mn .(pour ceux qui ont la fonction mijoter vous pouvez l’utiliser)

Rôti de porc pommes de terre cookeo



Rôti de porc pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

100 g d’oignons congelés

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 200 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 35 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Rôti de porc moutarde recette cookeo

Rôti de porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

300 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de crème fraîche

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons après les avoir lavés s’ils sont frais

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les champignons faites dorer 2 à 3 mn.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée sortez le rôti de porc de la cuve pour le couper en tranches et passez en mode dorer.

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce. Arrêtez le mode dorer quand la sauce a épaissi puis redéposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez

pendant 2 à 3 mn

Servez chaud.

Rôti porc basquaise recette cookeo

Rôti porc basquaise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

800 g de tomates

400 g de poivrons congelés ou frais

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les poivrons faites dorer 2 à 3 mn .

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Coupez votre rôti et servez chaud