

Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo



Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 800 g

1 petite boîte de tomates pelées

1 gousse d'ail

400 g de flageolets surgelés

1 oignon frais

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux ainsi que la gousse d'ail

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon

de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Faites dorer les oignons

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et les tomates pelées

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Coupez votre rôti en tranches

Servez chaud