

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo



Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 rôti de porc fumé prêt à cuire

1 oignon

700 g de pommes de terre

500 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le rôti en tranches

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons et les tranches de rôti

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve (carottes,poireaux ,navet,pommes de terre) et reprogrammez 7mn

Servez chaud.