

# Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo



## Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

**Ingédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

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

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 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 en rondelles.

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 éventuellement.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre ,les haricots verts et les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.