

Rôti de porc champignons tomates recette cookeo



Rôti de porc champignons tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 grosse boîte de tomates pelées

100 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 ,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 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées . Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.