Rouelle de porc aux légumes recette cookeo



Rouelle de porc aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

600 g de pommes de terre

500 g de carottes 1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Curry

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

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

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et **reprogrammez 8 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.