

Rôti de porc sauce charcutière cookeo



Rôti de porc sauce charcutière cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

1 échalote

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Maïzena ou farine éventuellement pour épaissir la sauce

Préparation

Coupez l'échalote en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les morceaux d'échalotes faites dorer.

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Coupez votre rôti et réservez le.

Repassez en mode dorer

Ajoutez dans la cuve le concentré de tomates et mélangez.

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena diluée avec un peu d'eau . Quand la sauce a épaissi redéposez

les tranches de rôti dans la cuve et mélangez.

Servez chaud