

Rôti de porc au cidre cookeo



Rôti de porc au cidre cookeo

Une recette cookeo de rôti de porc au cidre à déguster avec des pommes de terre par exemple. Si vous optez pour les pommes de terre programmez 40 mn de cuisson puis ouvrez votre cookeo et déposez les pommes de terre coupées en morceaux, reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

100 g d'oignons congelés

400 g de champignons de Paris

4 cuillères à soupe de crème fraîche à 15 %

1 bouteille de cidre (75 cl)

2 cuillères à soupe d'Huile d'olive

Sel

Mélange 5 baies

Préparation

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les champignons de Paris.

Versez le cidre dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez avec du mélange 5 baies.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Coupez votre rôti et servez chaud