

Filet de porc au vin blanc (Cookeo)



Pour 5 à 6 pers / 3 pp par pers pour 100 gr de viande sans sauce

- 1 rôti de porc dans le filet
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 125 ml de vin blanc
- 2 kub'or soit 1 bâtonnet
- 1 cc de fond de veau
- 200 ml de crème liquide à 15% de mg
- 200 ml d'eau

- Sel, poivre

En mode dorer mettre l'huile et les 2 gousses d'ail dans la cuve et faire dorer le rôti sur toutes ces faces.

Une fois le rôti bien doré, rajouter le vin blanc, le kub'or, le fond de veau, la crème et l'eau et lancer une cuisson rapide pendant 35 minutes.

A la fin de la cuisson, saler, poivrer, couper le rôti en tranches et servir.