

PORC AU CIDRE ET AUX POMMES

AVEC SES POMMES DE TERRE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 personnes)

- 900g de pointe de porc sans os
- 3 Pommes
- 300ml de Cidre Brut
- 650g de Pommes de Terre
- Sel et Poivre
- 1 KubOrs
- 1 Oignon
- 1 CS de fond de veau
- 1 CS Huile d'olive
- 200ml Eau

Recette réalisée au Cookeo :

- > Emincé l'oignon > Mettre l'huile et l'oignon émincé dans la cuve
- > Dorer 2 Min > Assaisonner la viande : Sel et Poivre
- > Rajouter la viande > Dorer la viande 5 Min en remuant régulièrement
- > Rajouter l'eau > Emitter le KubOr > Programmer 10 Min Sous Pression
- > Eplucher les pommes de terre et les pommes
- > Rajouter dans la cuve : les pommes de terre et les pommes en morceaux, le cidre et le fond de veau > Programmer 10 Min Sous Pression