

Rôti de porc, sauce Boursin (recette Cookéo)



Pour 4 personnes :

1 rôti de porc (800 g environ)

1 oignon émincé

3 carottes

1 CS de fond de veau + 20 cl d'eau

Sel et poivre

Huile

20 cl de crème liquide

1 pot de fromage frais ail et fines herbes

2 CS de maïzena

- Éplucher l'oignon et les carottes. Ciseler l'oignon finement et couper les carottes en rondelles.
- Mettre 2 CS d'huile dans la cuve du Cookéo et programmer le mode « dorer ». Ajouter le rôti de porc et l'oignon ciselé. Faire colorer la viande, quelques minutes, de façon à ce que toutes les faces soient dorées.
- Incorporer les rondelles de carottes, le fond de veau, l'eau, le fromage frais délayé avec la crème liquide. Démarrer la cuisson « sous pression » pour 35 minutes.
- A la sonnerie, sélectionner le mode « dorer » et verser 2 CS de maïzena détendues avec un peu d'eau. Remuer et laisser épaissir jusqu'au moment de servir.

