

ROUELLE DE PORC

Pour 4 personnes



- 1 Rouelle de porc de 1.5 kg.*
- 2 Cuillères à soupe d'huile.*
- 30 g de beurre salé.*
- 1 Echalote.*
- 1 Oignon.*
- 2 cuillères à soupe de farine*
- 1 boîte de coulis de tomate 200 ml*
- 1 Cuillère à café de sel*
- ½ Cuillère à café de poivre*
- 2 Cuillères à café de paprika.*
- 3 verre d'eau*
- 3 branches de thym*
- 4 gousses d'ail*
- 1 Boite de champignons de Paris*

Mettez l'huile d'olive, le beurre, la rouelle de porc dans la cuve du Cookeo avec l'oignon et l'échalote émincés puis démarrez la fonction dorer pendant 10 minutes en retournant à mi-cuisson. Salez et poivrez.

Ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le reste des ingrédients (en commençant par l'eau pour ne pas que ça colle) placez les gousses d'ail non épluchés autour de la viande puis programmez 40 minutes en cuisson sous pression.

Rajouter les champignons puis programmez 10 minutes en cuisson sous pression.

[Accompagné avec un vin de bourgogne](#)