

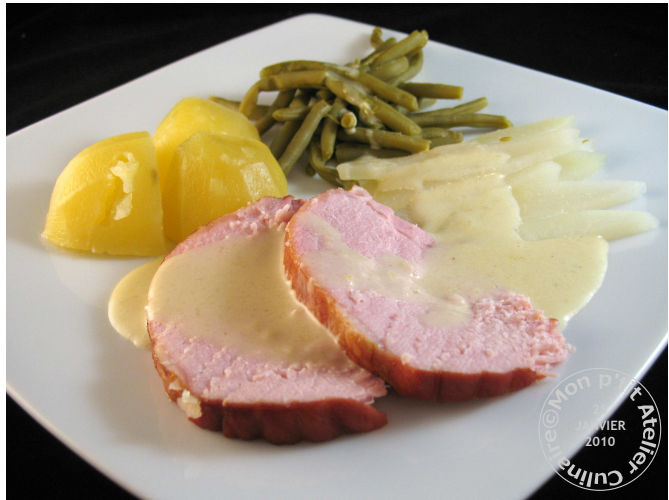
## Rôti de porc fumé et sa sauce au fromage

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 32 minutes

### Ingrédients :

- \* 1 rôti de porc fumé (600g)
- \* 1 grande boîte d'haricots verts
- \* 1 Kohlrabi (Chou-Rave)
- \* 800 g de pommes de terre
- \* 1 oignon
- \* 2 CS d'huile d'olives
- \* 500 ml d'eau
- \* 1 cube bouillon de légumes
- \* 35 g de farine
- \* 100 g de crème fraîche
- \* 3 tranches de fromage (pour croque monsieur)
- \* Sel et paprika



### Préparation :

Posez le rôti au milieu du plateau plastique et mettez quelques haricots autour sur le. Mettez le reste des haricots dans le panier vapeur avec le Kohlrabi coupé en bâtons pas trop épaisse.

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et posez-les dans le panier inox.

Epluchez l'oignon, coupez-le en quatre et jetez-le sur les couteaux tournant à vitesse 6. Ajoutez 2 CS d'huile et faire revenir 3 min à 90°, vitesse 2. Rajoutez l'eau et le cube bouillon dans le bol.

Introduisez le panier inox, placez le panier vapeur avec les légumes et le plateau vapeur avec le rôti sur le bol et faites cuire le tout pendant 25 minutes à 120°, vitesse 2.

Gardez la viande, les pommes de terre et les légumes au chaud.

Ajoutez la farine, la crème fraîche et le fromage au bouillon dans le bol et faites tourner 3 min à 100°, vitesse 2. Assaisonnez avec sel et paprika. Terminez par deux trois impulsions de 5 secondes de la touche TURBO. Puis servez la sauce avec les légumes et la viande.