

RÔTI DE PORC EN COCOTTE

Janvier 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rôti de porc de 1 Kg (Filet, échine)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 tomates moyennes
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de porto
- ★ 50 g de margarine (beurre)
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

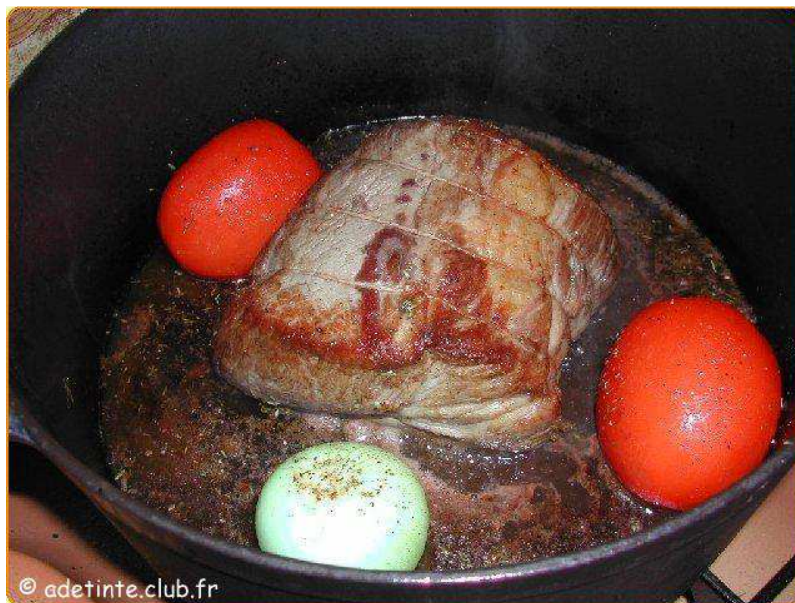
Ustensiles : Casserole, Cocotte en fonte

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1h30

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 9,05 € (soit 2,26 € par personne)



Recette :

Eplucher l'oignon, laver les tomates. Dans une petite casserole mettre 10 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de veau et bien mélanger. Faire fondre la margarine dans la cocotte, y placer le rôti et faire dorer sur toutes les faces à feu vif.

Lorsque la viande est bien colorée, baisser le feu sous la cocotte, ajouter les tomates, l'oignon, le fond de veau, le vin blanc, le porto. Parsemer du thym de Provence, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 en retournant de temps en temps le rôti. Servir avec des pommes de terre sautées, de la purée, des lentilles ou du chou-fleur poêlé.

 L'échine est beaucoup plus moelleuse que le filet et le plus souvent moins chère

Boisson :

Un Gamay de Touraine servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.