Filet de porc aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc de 1 kg dans le filet
8 petits poireaux
2 gousse d'ail
1 verre de vin blanc
3 c. à soupe de coulis de tomate
3 c. à soupe d'huile
sel, poivre

Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites-y rissoler les gousses d'ail pelées, retirez-les, puis mettez-y le rôti à revenir de tous côtés. Salez et poivrez.
Quand la viande est dorée, mouillez avec le vin blanc et le coulis délayé dans un peu d'eau. Couvrez et laissez cuire 30 minutes à petit feu.
Retirez le rôti de la cocotte et remplacez-le par les poireaux nettoyés. Faites-les cuire 7 à 8 minutes, puis remettez le rôti et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.

Préparation: 15 mn Cuisson: 1h10 mn

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)
Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson
Date: 17.08.2006
Enregistré par: démo