

Rôti de porc en cocotte

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg porc (pointe de filet, échine) en rôti
30 g margarine
2 oignons
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
sel
poivre

Faites bien chauffer 30 g de margarine dans une cocotte. Mettez-y le rôti à dorer de toute part, sur feu assez vif.

Ajoutez-y les oignons pour qu'ils dorent à leur tour. Versez-y ensuite 2 cuillerées à soupe d'eau. Mettez le bouquet garni, sel, poivre. Couvrez et laissez cuire doucement de 1h15 à 1h30 en retournant la viande plusieurs fois au cours de la cuisson.

Découpez le rôti en tranches. Mettez-les dans un plat chaud. Versez dessus le jus de cuisson après en avoir retiré le bouquet garni.

Pour accompagner le rôti : purée, haricots, épinards, choux ou pâtes.

Remarques: le rôti diminue moins à la cocotte qu'au four. On peut corser la sauce en remplaçant les cuillerées d'eau par du vin blanc sec.

Temps de préparation: 1:30

Classification: porc (plat), facile (difficulté)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo