

Rôti de Porc en Cocotte aux Pommes de Terre et Carottes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Rôti de Porc	500g
- Pommes de Terre Grenaille	12-16
- Carottes	4-5
- Oignons	½
- Gousses d'Ail	3-4
- Fond de Veau	1 c à café
- Eau	20 cl
- Romarin	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pommes de terre en les conservant entières.
- Pelez et coupez les carottes en tronçons. Faites-les cuire 4 min 30 sec sous un film alimentaire au micro-onde.
- Emincez l'oignon.
- Pelez les gousses d'ail et laissez-les entières.
- Dans une cocotte, faites fondre du beurre de cuisson avec de l'huile d'olive. Saisissez-y le rôti de porc sur toutes les faces.
- Ajoutez alors l'oignon émincé et remuez quelques instants avant d'ajoutez les féculents et les carottes précuites. Salez et poivrez généreusement.
- Laissez colorer quelques minutes en remuant de temps en temps.
- Saupoudrez de fond de veau puis arrosez avec l'eau. Déposez les branches de romarin dans la cocotte.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter doucement entre 40-45 minutes. Remuez et tournez le rôti toutes les 10 minutes.
- Coupez la viande en fines tranches.
- Servez-les avec les grenailles et les carottes nappées de sauce.