

## RECETTE ROTI NORMAND DU PORC DE L'ETRE PITOIS

*Mettre le rôti dans une cocotte légèrement beurrée, une échalote.*

*Y déposer le rôti avec les pommes sur le dessus, y ajouter du cidre jusqu'à mi hauteur du rôti, sel poivre. Laisser cuire à feu doux pendant environ 1h30 selon la grosseur du rôti. Ne pas hésiter à rajouter du cidre en cour de cuisson.*

*En fin, retirer le rôti, remettre un peu de cidre et remettre plus fort afin de faire un bouillon puis laisser réduire. Une fois que la sauce a épaissi, ajouter un peu de fond de veaux puis de la crème fraîche.*

*Couper le rôti, le napper de sauce et servez ce plat accompagné d'un gratin dauphinois.*

*En boisson, je vous propose du cidre.*

## RECETTE ROTI NORMAND DU PORC DE L'ETRE PITOIS

*Mettre le rôti dans une cocotte légèrement beurrée, une échalote.*

*Y déposer le rôti avec les pommes sur le dessus, y ajouter du cidre jusqu'à mi hauteur du rôti, sel poivre. Laisser cuire à feu doux pendant environ 1h30 selon la grosseur du rôti. Ne pas hésiter à rajouter du cidre en cour de cuisson.*

*En fin, retirer le rôti, remettre un peu de cidre et remettre plus fort afin de faire un bouillon puis laisser réduire. Une fois que la sauce a épaissi, ajouter un peu de fond de veaux puis de la crème fraîche.*

*Couper le rôti, le napper de sauce et servez ce plat accompagné d'un gratin dauphinois.*

*En boisson, je vous propose du cidre.*

BON APPETIT !



BON APPETIT !

