

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 !

