

RECETTE
ROTI NORVEGIEN
DU PORC DE L'ETRE PITOIS

Mettre le rôti dans une cocotte légèrement beurrée.

Y ajouter du vin blanc sec et un peu d'eau à mi hauteur du rôti, sel, poivre, thym.

Le laisser cuire sur une seule face à feu doux.(1h30 environ)

En fin de cuisson, retirer le rôti, mettre le jus à plein bouillon, ajouter un peu de vin blanc si nécessaire. Laisser réduire, ajouter

BON APPETIT !

