

**ROTI AUX PRUNEAUX
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS**

Faire doré le rôti de porc aux pruneaux sur toutes ses faces y compris les bouts, dans une cocotte.

Ajouter des gousses d'ail, du vin blanc et un fond de veau.

Surveiller la cuisson pendant 1 heure en tournant le rôti régulièrement.

Ajouter des pruneaux autour du rôti ainsi qu'un zeste d'orange et poursuivre la cuisson environ 30 minutes

Ajouter de la crème fraîche et laisser reprendre le bouillon.

*Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.
Vous pouvez accommoder ce plat avec des pâtes fraîches.*



***PENSER A
DEMANDER
NOS
FICHES
RECETTE***

BON APPETIT !

*ROTI AUX PRUNEAUX
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS*

Mettre le rôti, salé et poivré, accompagné d'échalotes et arrosé de vin blanc sec, dans un plat à four moyen.

Le laisser cuire à feu doux et l'arroser régulièrement pendant la cuisson.

Au bout d'une heure, augmenter la température du four et ajouter des tomates autour du rôti, puis le laisser doré encore 30 minutes.

Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.

Servez ce plat accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts.



*ROTI AUX PRUNEAUX
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS*

Mettre le rôti, salé et poivré, accompagné d'échalotes et arrosé de vin blanc sec, dans un plat à four moyen.

Le laisser cuire à feu doux et l'arroser régulièrement pendant la cuisson.

Au bout d'une heure, augmenter la température du four et ajouter des tomates autour du rôti, puis le laisser doré encore 30 minutes.

Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.

Servez ce plat accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts.



*ROTI AUX PRUNEAUX
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS*

Mettre le rôti, salé et poivré, accompagné d'échalotes et arrosé de vin blanc sec, dans un plat à four moyen.

Le laisser cuire à feu doux et l'arroser régulièrement pendant la cuisson.

Au bout d'une heure, augmenter la température du four et ajouter des tomates autour du rôti, puis le laisser doré encore 30 minutes.

Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.

Servez ce plat accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts.

