

RECETTE
ROTI VOSGIEN
DU PORC DE L'ETRE PITOIS

Mettre le rôti , salé , poivré et accompagné d'un peu d'eau dans un plat à four moyen .

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

Au bout d'une heure environ, ajouter des pommes de terre en morceaux puis poursuivre la cuisson.

Enfin, couper le rôti et server le accompagné des pommes de terre, le tout napper de la sauce.

BON APPETIT !

