Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 15 minutes** **Temps de cuisson : 3 heures à 150°C ou 1h30 à 180°C**



RÔTI DE PORC AUX LÉGUMES

Un rôti de porc servi avec des légumes fondants pour un repas simple et délicieux.

- **Le Porc** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Rôti de porc
200 grs



Légumes (carotte,oignons,pomme de terre)
300 grs



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
selon vos gouts



Sel ,poivre
selon vos gouts

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1
Préchauffez le four à 150°c

ÉTAPE 2
Lavez, épluchez et coupez les carottes et les pommes de terre. Epluchez et émincez l'oignon et hachez l'ail.

ÉTAPE 3
Dans un plat allant au four disposez le rôti sur un fond d'eau. Disposez tous les légumes autour du rôti. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive.

ÉTAPE 4
Faire cuire 3 heures à 150°C (ou 1h30 à 180°C)

ÉTAPE 5
Une fois cuit laissez reposer 15 minutes avant de le trancher.

ÉTAPE 6
Servez le rôti avec les légumes et le jus de cuisson.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez remplacer l'eau au fond du plat par du vin blanc.