

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

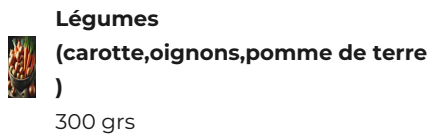


## RÔTI DE PORC AUX LÉGUMES

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



### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



### L'ÉQUIPEMENT

four, plat à four,

### 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.