

Rôti de porc en cocotte à la sauge

Accompagnez d'une fricassée de cèpes et de pommes de terre vapeur



Les consistants

- 1 rôti de porc d'1 kg environ

Le panier de légumes

- 1 citron

Fines herbes, épices et condiments

- 10 feuilles de sauge
- 50 g de beurre
- 1 cube de bouillon de viande
- 40 cl bouteille de vin rouge léger
- 1 pincée de thym en poudre
- 1 pincée de laurier en poudre
- sel et poivre

C'est parti !

Faites fondre le beurre dans une cocotte.

Mettez le rôti salé et poivré à colorer sur toutes ses faces puis ajoutez les feuilles de sauge, le thym et le laurier.

Couvrez et laissez cuire à feu doux 1 h 45 min environ.

Délayez le cube de bouillon dans 10 cl d'eau chaude, versez dans la cocotte avec le vin rouge.

Laissez réduire à feu doux 15 min environ, à découvert.

Découpez le rôti en tranches, filtrer la sauce et en napper la viande.

