

# Rôti de porc en cocotte à la Sauge



## Ingédients :

Pour 6 pers : 1 rôti de porc d'1Kg, 50gr de beurre, 40cl de vin rouge, 1 bouillon cube, 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Sauge et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Thym, sel, poivre.

## Préparation :

Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez le rôti avec le sel, poivre, les feuilles de sauge et de thym. Couvrir et laissez cuire 1h45 à feu doux. Versez dans la cocotte le vin rouge avec le bouillon cube dissous dans 10cl d'eau chaude. Laissez réduire à découvert à feu doux pendant 15min. Pour servir, découpez en tranche le rôti et nappez le avec la sauce. Accompagnez votre plat de pommes de terre et de champignons.