



Rouelle de porc aux oignons

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MN

DURÉE TOTALE : 70 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS : (POUR 6 PERS)

- 1,2 KG DE ROUELLE DE PORC
- 2 OIGNONS ET 3 GOUSSES D'AIL
- 600 G DE POMMES DE TERRE NOUVELLES OU POMMES RATTE HORS SAISON
- 1 BOUQUET DE THYM ET LAURIER
- 3 VERRES DE VIN BLANC
- 20 G DE BEURRE ET 2 CÀS D'HUILE D'OLIVE
- 1C. À CAFÉ DE GROS SEL ET POIVRE NOIR

ETAPE 1

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° C (THERMOSTAT 6).
DISPOSER LA ROUELLE DE PORC DANS UN PLAT À FOUR.
L'ARROSER D'HUILE D'OLIVE ET LA PARSEMER DE NOISETTES DE BEURRE.

ETAPE 2

LA SALER AU GROS SEL, LA POIVRER ET LA CUIRE 20 MINUTES AU FOUR DANS UN PREMIER TEMPS.
5 MINUTES AVANT LA FIN DE CETTE PREMIÈRE CUISSON, RAJOUTER LES OIGNONS ET L'AIL ÉMINCÉS POUR LES FAIRE CARAMÉLISER.
PENDANT CE TEMPS, GRATTER LES POMMES DE TERRE. LES INCISER ET GLISSER UNE FEUILLE DE LAURIER DANS CHAQUE POMME DE TERRE.

ETAPE 3

AU BOUT DE 20 MINUTES, VERSER 3 VERRES DE VIN BLANC SUR LA ROUELLE DE PORC.
L'ENTOURER DES POMMES DE TERRE. AJOUTER LE THYM ET DU LAURIER ET LA CUIRE 40 MINUTES DE PLUS AU FOUR, EN SURVEILLANT LE NIVEAU DU LIQUIDE DE CUISSON (QUI DOIT RÉDUIRE MAIS RESTER SUFFISANT POUR CUIRE LES POMMES DE TERRE) ET EN RAJOUTANT UN PEU D'EAU SI BESOIN. ARROSEZ RÉGULIÈREMENT. SERVEZ IMMÉDIATEMENT!

Recette proposée par

