

# Rôti de porc et ses petits légumes



Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 60 minutes

## Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1kg de rôti de porc dans l'échine
- 1 oignon
- 1 c à s. d'huile d'olive
- 2 rutabaga, 1 navet long, 3 à 4 carottes
- Thym, laurier, persil, sel et poivre
- 25cl de cidre brut ou tout autre alcool (facultatif)

## Préparation :

Dans une sauteuse ou faitout, faites revenir, dans l'huile, à feu doux le rôti afin de dorer toutes les faces puis ajoutez les oignons émincés.

Epluchez les légumes et les coupez en petit cubes.

Rajoutez-les dans la sauteuse et faites-les dorer quelques minutes.

Déglacez avec le cidre ou tout autre alcool (ou un peu d'eau).

Ajoutez des aromates : thym, laurier, persil ciselé.

Couvrez et laissez mijoter à feux doux pendant 45 à 60 minutes.