



RÔTI DE PORC ET SA FONDUE DE POIREAU ET CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- 1/3 de rôti de porc soit environ 300g
- 2 poireaux
- 1/3 de chou rouge moyen
- 2 oignons
- 40g de beurre
- herbes de Provence

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Lavez et séchez les légumes. Émincez les oignons, détaillez les poireaux en rondelles, et le chou en lamelles dans le sens de la longueur.

Dans une cocotte minute, placez le porc, les oignons et le beurre.

Faites revenir et dorez la viande sur chaque côté, pendant environ 10 mn.

Ajoutez les poireaux et le chou, saupoudrez d'herbes. Remuez bien, et laissez cuire encore 5 mn.

Mouillez avec 5 cl d'eau, puis fermez la cocotte.

Faites cuire 20 mn après la montée en pression.