



# 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.*