



Le Rouelle de Porc cuite avec des pommes de terre :

Dans un plat à four, faire une couche de pommes de terre coupées en rondelles

Ajouter du sel, du poivre et un filet d'huile d'olives. Saupoudrer de thym ou herbes de Provence selon votre goût. Ajouter un peu d'eau ou du vin blanc.

Poser la rouelle sur le lit de pommes de terre. La badigeonner assez copieusement de moutarde.

Cuisson au four :

10 mn à 210° puis baisser à 200° pendant 1h30 selon la taille de la rouelle.

Servez ce plat avec une salade verte.

Le Accompagner des rôtis ou viande à braiser de légumes confits :

- Des légumes «racines» (pommes de terre qui ne se défont pas, carottes, patate douce)
- Une butternut
- Des coings

Les pommes de terres et les patates douces : Couper en cubes : inutile de les peler.

La butternut : Faire des rondelles de 1.5 cm, les recouper en 4. Mettre ces cubes dans un plat à four.

Les coings : les couper en 4.

Saler avec du gros sel et saupoudrer d'herbes de Provence.

Cuisson au four :

Butternut, carottes, pommes de terre : 1h à 180°

Patates douces, coings : 45mn à 180°



Producteur et éleveur de veau et de bœuf :

La ferme du pré d'Esly - 06 50 21 28 48 - 4 rue riquefosse - 60380 Morvillers - lepredesky@gmail.com

Retrouvez toutes nos recettes sur fermedupredesky.com