

Rouelle de porc façon "couscous"

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Cuisson :** 2 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| ✓ 1 rouelle de porc de 1,5 kg | ✓ 1 petite boîte de tomate pelée |
| ✓ 1.5 L d'eau | ✓ 1/2 tube de concentré de tomates |
| ✓ 2 feuilles de laurier | ✓ 1 oignon |
| ✓ 3 courgettes moyennes | ✓ 1 cuil à soupe de Ras El-Hanout |
| ✓ 300 g de carottes | ✓ 1 dose de safran |
| ✓ 3 navets | ✓ Huile d'olive |

Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez et coupez tout les légumes

Dans un grand faitout, faire dorer la rouelle de porc quelques minutes dans un filet d'huile d'olive.

Retirer et réserver.

A la place de la viande, faites revenir un peu votre oignon avant de mettre vos légumes

Ajoutez le Ras El Hanout, le laurier, le safran, le sel, la boîte de tomates pelées et son jus, le concentré de tomates, l'eau et remettre aussi la rouelle

Couvrir et laissez mijoter pendant 2 heures sur feu doux.

Servir avec de la semoule

Vous reste plus qu'à passer à table

bon appétit à toutes & tous !!