

Rouelle de porc en cocotte et ses petits légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 3 h à 3 h 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 rouelle de porc
- ✓ 2 oignons
- ✓ 500 g de coulis de tomates
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 4 pommes de terre
- ✓ 250 g de champignons de Paris
- ✓ 1 petite boîte de petits pois
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 1 grosse cuil à soupe de maïzena
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Céline*

Taillez le bord de la rouelle pour ne pas qu'elle se déforme à la cuisson.

Dans une grande cocotte, versez l'huile d'olive et faites revenir
la rouelle de porc des 2 côtés.
Réservez la viande sur une assiette.

Versez un peu de coulis de tomate dans un bol, ajoutez-y la cuillère
de maïzena et bien mélanger.

Versez dans la cocotte, le coulis de tomates ainsi que le contenu du bol
et le vin blanc, bien mélanger à la cuillère en bois.

Remettre la rouelle de porc dans la cocotte, en l'immergeant bien dans le coulis,
ajoutez l'oignon, et faire cuire à feu très doux pendant 2 h à 2 h 30
en la retournant régulièrement.

Pendant ce temps, épluchez et émincez les champignons

Eplucher les pommes de terre et coupez-les en morceaux

Rincez les petits pois puis mettre tous les légumes dans la cocotte,
en les mélangeant au coulis. Salez, poivrez.

Continuez la cuisson en remuant de temps en temps les légumes
et en retournant la rouelle, ATTENTION elle risque de se détacher de l'os.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!