

Brochettes de porc en bocal

Ingrédients pour 4 personnes :

450 g de carottes

Difficulté : Facile

450 g de pommes de terre

Préparation : 10 min / Cuisson : 50 min

1 oignon

600 g de rôti de porc échine (ou sauté de porc)

30 cl de crème fraîche liquide

50 g de moutarde

5 g d'herbes de Provence

2 cl d'huile d'olive

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Epluchez et coupez les légumes en petits cubes.

Placez les dans un saladier. Versez la crème fraîche et 25 g de moutarde sur les légumes et bien mélanger le tout.

Réservez.

Epluchez et coupez finement l'oignon et ajoutez le aux légumes

Coupez le rôti en morceaux pas trop gros

Placez la viande dans un saladier, puis mettre les herbes de Provence, le sel, le poivre, l'huile et le reste de moutarde.

Bien mélanger le tout.

Dispersez les légumes dans chaque bocal. Réservez.

Montez la viande sur des petites brochettes et placez les dans les bocaux.

Couvrez les bocaux de papier alu.

Enfournez pour 50 min.

Accompagnez votre plat de ketchup ou sauces de votre choix.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!