# Rôti de jambon à la moutarde à l'ancienne

Plat Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 130 mn

*Il va cuire à feu très doux, pour bien s'imprégner des tomates et de la moutarde. Un régal !*

## Ingrédients

- 1 petit morceau de porc dans le jambon
- 2 tomates
- moutarde à l'ancienne
- 1 filet d'huile
- persil haché
- ail
- sel, poivre

## Préparation

1. Dans une cocotte, faites dorer le rôti sur chaque face avec l'ail, le tout dans un peu d'huile.
2. Badigeonnez votre viande de moutarde à l'ancienne sur toutes ses faces. Salez, poivrez.
3. Ajoutez les tomates coupées en morceaux, sapoudrez de persillade et laissez cuire environ 2 heures à feu très doux. Vous obtiendrez une petite sauce d'accompagnement bien relevée avec la moutarde.

Proposé par

**ptite pomme**

coucou ! à défaut dêtre un vrai cordon bleu  je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode