

## Rôti de porc sauce blanche



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 60 mn

### Ingrédients

- 1 rôti de porc
- 5 pommes de terres coupées en morceaux
- 3 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé
- herbe de provence
- 45 g de beurre
- 45 g de farine
- 1 demi cube de bouillon de veau

### Préparation

- 1 Faites dorer dans votre cocotte votre rôti sur toutes ses faces. Réservez. Mettez l'oignon à cuire, incorporez les carottes et les pommes de terre. Déposez au centre le rôti, couvrez du bouillon, d'herbes de Provence et mettez le couvercle.
- 2 Enfournez à 180°C (th.6) environ 45 minutes (ou continuez sur le feu comme moi) en surveillant. Au cours des 20 dernières minutes, prélevez du bouillon que vous réservez (un bol environ).
- 3 Dans une casserole, mettez le beurre à fondre et ajoutez la farine pour réaliser "un roux". Incorporez le bouillon pour diluer le tout et versez-le ensuite dans votre cocotte pour faire la sauce. Si vous le souhaitez, vous pouvez accompagner ce plat de riz pour un repas plus copieux.

### Proposé par



#### coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifemme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

