

Rouelle de porc au vin blanc



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 120 mn

La rouelle est la partie de la cuisse du porc au dessus du jarret, coupée en rond.

Ingrédients

- 1 rouelle de porc
- 4 carottes
- 5 pommes de terre
- 2 échalotes
- margarine
- sel et poivre
- thym et laurier
- 2 verres de vin blanc sec
- 1 cube "bouillon"

Préparation

- 1 Dans une cocotte qui va au four, mettre un peu de margarine, la rouelle de porc, les carottes coupée en rondelle, les échalotes, le sel et le poivre.
- 2 Arroser de vin blanc et de bouillon et ajouter le thym et le laurier.
- 3 Mettre au four durant 2 heures à 160°.
- 4 A mi-cuisson, ajouter les pommes de terre coupées en morceaux, elles cuiront dans le jus vin blanc et le bouillon.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

