

Rouelle de porc aux tomates

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 100 mn

J'ai accompagné ce plat de haricots verts et de chou-fleur. La rouelle de porc est la partie de la cuisse du porc qui se trouve juste au-dessus du jarret et qui est coupée en rond.

Ingrédients

- 1 rouelle de porc
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 cube d' bouillon de volaille
- 0,5 verre de vin blanc
- 0,5 verre d'eau
- cumin
- 1 bouquet garni
- coriandre
- 1 oignon
- ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 220°C.
- 2 Dans une poêle, faites dorer la rouelle sur les deux faces.
- 3 Ajoutez ensuite l'oignon et l'ail émincés et laissez-les rissoler afin de garder tous les sucs de la viande.
- 4 Disposez la rouelle dans un plat allant au four et mettez sur le dessus les oignons et l'ail bien dorés. Ajoutez alors les tomates pelées, le vin blanc, l'eau, le bouillon de volaille, les épices et herbes. Assaisonnez à votre convenance en sel et en poivre.
- 5 Enfournez pour environ 1h30 de cuisson mais tout dépend de l'épaisseur de votre morceau de viande.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

