

RECETTE DE CUISINE DES GONES

ROUELLE DE PORC A LA TOMATE



Ingrediant :pour 6 personnes

une rouelle de porc de 1.500 kg
1 grosse brique de coulis de tomates
1 tête d'ail
1 échalote
eau
sel, poivre
bouquet garni séché
origan séché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette

Placer la rouelle dans un grand plat allant au four.

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher et émincer l'échalote et la placer autour de la rouelle.

Y ajouter également les gousses d'ail en chemise.

Arroser la rouelle d'huile, saler, poivrer.

Parsemer de bouquet garni et d'origan séché.

Placer le coulis de tomates autour de la rouelle avec un peu d'eau.

Arroser la rouelle en cours de cuisson.

La faire cuire d'un côté pendant 45 minutes en l'arroasant avec le jus régulièrement.

La retourner et continuer la cuisson 45 minutes tout en l'arroasant.

Ne pas hésiter à ajouter de l'eau en cours de cuisson au besoin.

Bon Appétit