

ROTI DE PORC AUX CÈPES

Pour 2 personnes



*1 rôti de porc de 300 gr.
300 gr. de cèpes (une boîte)
300 gr. de champignons de Paris (une boîte)
2 cuillères de concentrer de tomate
1 oignon moyen finement haché
½ cuillère de thym
1/8 de cuillère d'estragon
1/8 de cuillère de cannelle
Sel, poivre ou paprika*

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Dans une cocotte mettre les oignons, le thym, la cannelle, l'estragon, sel et poivre. Faire doré sur toutes ces faces le rôti de porc. (position 7)
3. Enlevez le rôti, ajouter un quart de verre d'eau le concentrer de tomate et tournez pour récupérer les sucs de cuisson.
4. Ajoutez les champignons, déposez le rôti et mettre le couvercle de la cocotte.
5. Mettez au four 170 ° pendant 1 heure.

Accompagné avec un vin rosé