

Tradition
Sartheoise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsartheoise.fr



Facile



4-6 personnes



5 min de préparation



1h10 de cuisson

Filet de porc fermier aux pommes



Suggestions:

Collioure rosé

Anjou blanc

Ingrédients

1.2kg de filet de porc fermier Label Rouge
6 pommes parfumées
Romarin
Thym
Sauge
Gros sel
Poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four thermostat 7. Arrosez le rôti d'un filet d'huile, salez modérément et poivrez. Enfournez.
- 2 Au bout d'une demi-heure, ajoutez les aromates et un verre d'eau. Arrosez régulièrement pendant la cuisson en rajoutant éventuellement un peu d'eau.
- 3 Pelez et coupez les pommes en quatre. Évidez.
- 4 Une demi-heure avant la fin de la cuisson, disposez les pommes autour du rôti avec quelques morceaux de beurre.
- 5 Poursuivez la cuisson en retournant les pommes de temps en temps.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Demandez à votre boucher un rôti de Porc Fermier à l'ancienne, avec l'os et une fine couche de lard, c'est encore meilleur !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsartheoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise