

ROTI DE PORC TOSCAN

VIANDE

préparation : 15'
cuisson : 1H40 facilité ♥

Ingrédients pour 5 bons convives

1.200kg de rôti au carré
2 à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail hachées
1/4 c. à café de piment Chili
10 cl de lait et 10 cl d'eau
2 tomates
2 poivrons rouge émincés finement
Sel de Provence (Guérande saveur complice)
2 cas de maïzena
poivre

Dans une cocotte, faire revenir le rôti de porc dans l'huile d'olive afin de bien le colorer. Saler et poivrer,
Ajouter l'ail et le piment Chili en poudre et faire revenir 2 minutes.
Ajouter les tomates et les poivrons émonder et épépiner, coupées en gros morceaux pour les tomates et émincés finement pour les poivrons .
Ajouter l'eau et le lait.
Cuire à feu doux et à couvert pendant 1h30'
En fin de cuisson, rajouter un peu de liquide si votre sauce est trop réduite,
Laisser le rôti 10' hors du feu puis le trancher.

Dans un petit récipient prélever un peu de liquide du rôti et mélanger le avec le maïzena, puis ajouter le mélange à la sauce de la casserole, mélanger et napper le rôti.

Servir avec des pâtes, des frites, une purée de pommes de terre ou comme moi un risotto.

[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane