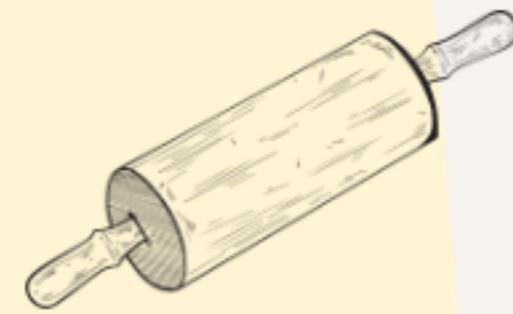


Rouelle de porc confite au four oignons et pommes de terre

Ingédients pour 4 personnes

- 1 rouelle de Porc de 1.200 kg
- 6 pommes de terre Amandine
- 2 gros oignons Roscoff
- 3 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc sec et fruité
- 25 cl de bouillon
- Moutarde de Meaux
- 1 branche de romarin
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Une grosse noix de beurre doux
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Commencer par retirer la couenne tout autour de la rouelle.
- Mettre un filet d'huile dans une grande poêle et lorsqu'elle est bien chaude saisir la rouelle des deux côté. Débarrasser sur un plat
- Eplucher et couper les oignons en lamelles, faire fondre le beurre dans la même poêle et cuire les oignons d'abord à feu vif.
- Baisser le feu ensuite et laisser cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les oignons aient pris de la couleur
- Badigeonner la rouelle de moutarde de Meaux sur les deux faces et l'ajouter ensuite dans une cocotte allant au four,
- Ajouter la branche de romarin, le bouquet garni, les gousses d'ail sans les éplucher et enfin les oignons cuits. Saler et poivrer
- Ajouter enfin le bouillon et le vin blanc.
- Préchauffer le four à 160° c et enfourner, COUVRIR la cocotte, lorsqu'il est chaud pour 45 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, retourner la viande et l'arroser du jus.
- Remettre au four pour 45 minutes en augmentant la température à 180° c.
- Au bout de 30 minutes, arroser à nouveau la viande et poursuivre la cuisson frites.
- Pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les laver puis les couper en grosses frites.
- Lorsque les 30 minutes sont écoulées, arroser la viande à nouveau et ajouter un peu d'eau bouillante s'il n'y a plus assez de jus.
- Ajouter les pommes de terre tout autour et remettre au four pour 45 minutes.
- Servir une belle portion de pommes de terre et un morceau de viande. Déguster

