

# Rôti de porc

Cuisson 1 heure.

1 Kg de carré de porc - 6 petits oignons - 12 petites pommes de terre - 40 gr de beurre - sel - poivre.

*Piquez d'ail le rôti. Salez et poivrez. Mettez-le dans un plat allant au four avec quelques oignons et pommes de terre autour. Arrosez de beurre fondu et faites cuire à four chaud.*

*Le carré de porc peut également se faire à la broche mais il faut l'arroser très souvent et le laisser cuire 1h50.*

# Côtes de porc en sauce

Cuisson 30 minutes.

4 côtes - 30 gr de beurre - 1 cuillerée de farine - 1 verre de bouillon ou d'eau - 1 petite boîte de concentré de tomates - 3 cornichons - 1 cuillerée à café de vinaigre - sel- poivre.

*Salez et poivrez les côtes de porc et faites cuire 10 minutes de chaque côté.*

*Mettez-les dans un plat et gardez-les au chaud. Avec le beurre qu'il y a dans la poêle, faites un roux léger, mouillez avec le bouillon, ajoutez le concentré de tomates, les cornichons coupés en rondelles et une petite cuillerée de vinaigre. Salez, poivrez et faites chauffer quelques minutes.*

*Versez la sauce sur les côtelettes.*



**Élevage  
et vente  
en gros**

G.A.E.C. et S.A.R.L.  
**COURTOY**  
47, rue des sapins  
70300 Éhuns  
Tél. 03 84 94 51 71

Distribué par :

**Nous pouvons  
vous garantir  
le porc que  
vous mangez.**

*Origine  
Race  
Élevage  
Nourriture  
Abattage  
Distribution*

Nés et élevés  
en Haute-Saône  
70300 Éhuns

