



# La Table des Chefs

## Porc et légumes rôtis



Préparation: 30 min



Cuisson: 1h15 min



Portions: 6

### Ingrédients

- 660 g de longe ou d'épaule de porc désossée, taillée en cubes de 2 cm
- ½ tasse (125 ml) de sauce tomate maison ou du commerce
- 10 tomates cerises, taillées en 2
- 300 g de pommes de terre grelots ou rattes, taillées en 6
- 750 g de légumes de votre choix



### Méthode

- 1- Préchauffer le four à 450°F et chemiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
- 2- Étendre les cubes de porc sur la plaque à pâtisserie et assaisonner de sel et de poivre. Rôtir pendant 30 minutes au four, ou jusqu'à coloration et cuisson complète des cubes.
- 3- Récupérer les cubes de porc cuits et conserver le jus et gras de porc dans le fond de la plaque à pâtisserie. Enrober les pommes de terre taillées dans le jus de cuisson et bien étendre. Saler, poivrer et rôtir au four pendant 45 minutes, ou jusqu'à coloration et cuisson complète des pommes de terre.
- 4- Faire chauffer la sauce tomate jusqu'à ébullition et ajouter les tomates cerises taillées. Assaisonner au besoin et réserver.
- 5- Tailler, saler et poivrer les légumes choisis. Ils peuvent être sautés, blanchis, grillés au BBQ ou rôtis au four, jusqu'à une cuisson qui vous plaît.
- 6- Servir le porc avec les pommes de terre, les légumes et la salsa de tomate!



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)