



# La Table des Chefs

## Porc Solidaire



Préparation: 30 min



Cuisson: 1h15



Portions: 6

### Ingrédients

660 g de longe ou d'épaule de porc désossée, taillée en cubes de 2 cm

300 g de pommes de terre grelots ou rattes, taillés 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- 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.
- 5- Servir le porc avec les pommes de terre et les légumes!

*Merci !*

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

