

# Rouelle de porc confite



Faire revenir la rouelle dans une coquille qui passe au four avec un peu d'huile d'olive, des oignons, échalotes, ail en chemise, persil. Quand elle est bien dorée mettre un peu de vin blanc et un bouillon cube de volaille dilué dans un verre d'eau. Ajouter du thym, laurier, poivre et sel.

Couvrir et enfourner à 150°C pendant 2h. Retourner la rouelle au bout d'une heure et vérifier qu'elle baigne bien dans le jus.

*! Attention que la poignée de votre couvercle passe bien au four car les matières composites fondent*

Couper des pommes de terre en cube, les ajouter et laisser cuire encore 1h.

Plus c'est cuit meilleur c'est... bon appétit !

