



TROLLIET

Boucherie

### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : \_
- Préparation : 🕒 15 m
- Cuisson : 🕒 3h
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

### INGRÉDIENTS

- 1 rouelle de cochon fermier du cantal
- échalotes émincées
- oignon émincé
- ail en chemise
- carottes en bâtonnets
- thym
- bouillon dégraissé
- Sel, poivre
- beurre

# ROUELLE DE COCHON

## \*PRÉPARATION\*

Dorer votre rouelle dans un joli beurre blond, ajouter des échalotes émincées, oignon émincé, ail en chemise, carottes en bâtonnets et un peu de thym.

Assaisonner.

Mouillez éventuellement avec un peu de bouillon de volaille ou de pot au feu.

Vous pouvez cuire en cocotte sur le feu ou au four.

Cocotte : Couvrir et laisser mijoter doucement minimum 2h30 sur le feu.

Four : mettre la cocotte avec son couvercle dans un four préchauffé à 140° durant 2h30 à 3h

## \* REMARQUES \*

En accompagnement nous vous conseillons, un gratin de pommes boulangères, une purée de pommes de terre.

Et selon la saison : carottes fondantes, fondue de poireau, salsifis ou cardons, tian de légumes ou ratatouille.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**