



■ ROTI DE PORC AUX MARRONS:

Temps de préparation : 45 min.

Ingrédients pour 6 personnes : 1 barquette de marrons sous vide, un rôti de porc de 900 g, 6 tomates, quelques feuilles de salade en garniture, ail, sel, poivre, huile.

Bien ailler le rôti de porc, de préférence le faire cuire dans une cocotte comme nos grands-mères le faisaient en Limousin.

Vingt minutes avant de servir, faire cuire les 6 tomates au four et commencer à faire chauffer les marrons au bain marie, que vous passerez dans le jus de porc.

Trancher le rôti de porc et alterner tomates et marrons. Ajouter le bouquet de feuilles de salade.

Ainsi vous obtiendrez un plat haut en couleur et en saveur.

La même recette peut servir au rôti de veau ou de bœuf (la cuisson du bœuf sera de moins longue durée).

Vin d'accompagnement : Corbières, Bergerac, Cahors.