

LA RECETTE DU JOUR

Rouelle de porc confite a la graisse de canard (basse température)



- une rouelle de 1,5 kg environ
- 250 gr de graisse de canard
- Un oignon
- 5 ou 6 champignon de Paris ou autre
- 6 pommes de terre
- sel
- Poivre
- Thym
- Une feuille de Laurier

1- préchauffer le four a 85°
2- Couper l'oignon en quatre
3- faire fondre a feu doux la graisse de canard puis la verser dans une cocotte en fonte.

4- placer la pièce de viande dans la cocotte, saler poivrer ajouter l'oignon les pommes de terre les champignons le thym et le laurier, placer le couvercle sur la cocotte et enfourner 3 heures minimum a 85°(suivant la taille de pièce)

Voila simple rapide et délicieux !!