

Rôti de porc, veau ou dinde

Ingrédients :

| | Cocotte de base 6 pers. | Grande cocotte 8/10 pers. |
|--------------------|----------------------------|------------------------------|
| Rôti ficelé | 1 kg | 1,6 à 2 kg |
| Oignon(s) moyen(s) | 1 | 2 |
| Gousses d'ail | 2 | 3 |
| Tomates | 3 | 4/5 |
| Petites courgettes | 2 | 2/3 |
| Carottes | 2/3 | 4/5 |
| Pommes de terre | 300 g | 500 g |
| Cumin | facultatif | facultatif |
| Herbes de Provence | 2 c. à c. | 3 c. à c. |
| Huile d'olive | 1 filet | 1 filet |
| Sel, poivre | facultatif | facultatif |

Préparation :

- 1 - Épluchez les légumes et coupez-les en bâtonnets.
- 2 - Émincez l'oignon et l'ail.
- 3 - Dans un récipient, mélangez tous les légumes avec le cumin, les herbes de Provence et un filet d'huile d'olive.
- 4 - Salez, poivrez (facultatif).
- 5 - Déposez le rôti au fond de la cocotte et disposez les légumes autour.
- 6 - **Ne pas ajouter d'eau.**
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--|
| | 60 mn | 1h15 (pour 1,6 kg) 1h30 (pour 2 kg) |
| Inversion* | 30 mn | 40 mn |
| HAUT : | Maxi jusqu'à dorage puis Mini | Maxi jusqu'à dorage puis Mini |
| BAS : | Maxi 30 mn puis Mini | Maxi 30 mn puis Mini |
| ATTENTE AVANT D'OUVRIR : | 10 mn | 10 mn |

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Pour la cuisson d'un rôti sans légumes, ajoutez 3 c. à s. d'eau au fond de la cocotte 6 personnes et 5 c. à s. d'eau pour la cocotte 10 personnes.