

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) 40 mn
Inversion*	30 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.