

Rôti de Porc LOMO - Boucherie Barras Incourt

Ingrédients

Rôti Lomo de la Boucherie Barras

Cerises

Poivre

Quelques brins de thym

Piment d'espelette

Préparation

Déposez le **Lomo Barras** dans une cocotte bien chaude (environ 200°)

Dorez les 4 côtés du Lomo, puis diminuez la température à 100°. Terminez la cuisson pendant 2h.

En fin de cuisson, ajoutez des **cerises**, du **poivre**, quelques brins de **thym** et du **piment d'espelette**.

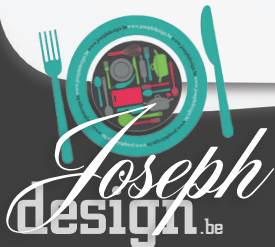
Après 10 min, éteignez votre plaque de cuisson et laissez au repos 10 min (cocotte fermée).

Accompagnez de petites **pommes de terre** rissolées et d'un **popover** au fromage.



*Testée également
avec des chicons!*

*Testée et
Approuvée!*



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287

