



Rôti de porc aux poivrons



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de poivrons multicolores
- 8 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1,2 kg de rôti de porc
- 4 branches de thym
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Equeutez, videz et émincez les poivrons.

Ecrasez les gousses d'ail avec la peau.

Chauffez l'huile dans une cocotte, saisissez le rôti, ajoutez les poivrons, l'ail, le thym.

Salez, poivrez et laissez cuire à couvert pendant 45 mns.

Ajoutez le vinaigre balsamique, mélangez et dégustez.

