

Roti de Porc à l'Estragon

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 rôti de porc dans le filet
- 3 échalotes
- 25cl de vin blanc
- 3 cuillerées à café de fond de volaille
- 1 branche d'estragon
- sel
- poivre
- qqs pommes de terre nouvelles
- 1kg d'épinards

PREPARATION

- Faire revenir le rôti dans une cocotte avec les échalotes hachées et l'estragon. Faites colorer. Ajoutez ensuite le vin blanc et le fond de volaille, salez et poivrez.
- Laissez mijoter à couvert pendant environ 30 minutes. Rajoutez les pommes de terre non pelées et faites cuire à nouveau 30 à 40 minutes supplémentaires.
- Pendant ce temps faites cuire les épinards dans une grande casserole d'eau salée pendant 20 min environ.

