



## Rôti de porc, douce crème parfumée à la sauge

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients :

800 g de rôti de porc dans le filet

1 kg de pommes de terre nouvelles

1 bouquet de sauge

3 gousses d'ail

1 verre de vin blanc

20 cl de crème fleurette

3 c. à soupe d'huile

Sel et poivre

Valeur énergétique : 685 kcal/personne, 2 865 kJ/personne

Faites dorer le rôti dans l'huile, sur toutes ses faces. Jetez l'huile, ajoutez les pommes de terre, l'ail et une branche de sauge, versez le vin blanc, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 1 h à feu doux. Faites bouillir la crème puis, hors du feu à couvert, faites infuser 5 min. le restant de la sauge. Salez, poivrez, retirez la sauge et versez dans une saucière. Servez le rôti entouré des pommes de terre et accompagné de la crème à la sauge. Vous pouvez aussi utiliser de l'échine ou de la pointe de filet.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

