

# Roti de porc au chou rouge et pomme

## Ingrédients

- 1 rôti de porc
- 1 petit chou rouge
- 3 pommes
- 1/2 l de vin rouge
- 40 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre.



## Préparation :

Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Émincez le chou rouge en lamelles.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y revenir le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez les pommes, le chou rouge, le laurier, du sel et du poivre.

Versez le vin rouge dans la cocotte et couvrez. Laissez cuire 1h30 en arrosant la viande régulièrement.