rouelle de porc, carottes et pomme de terre, sauce chasseur http://comete59.wifeo.com/



Ingrédients pour environ 4 personnes:

une rouelle de porc 1kg de carottes 1kg de pomme de terre 3 sachets de sauce chasseur désidraté sel, poivre, un peu de margarine

- 1. couper la rouelle en morceaux, enlever la peau et l'os
- 2. éplucher les pommes de terre ,les carottes, les laver et les couper en gros morceaux
- 3.mettre dans une cocotte ,un peu de margarine ,le sel et poivre, (on peut aussi y mettre de l'oigons et de l'ail), faire dorer un peu la viande
- 4. pendant ce temps, dans une grande casserole préparer les sachet de sauce chasseur, avec un peu plus d'eau que indiqué sur la notice(mais pas trop)
- 5. ajouter les carottes à la viande et laisser cuire envrion 10 minutes en remuant
- 6. ajouter lespommes de terre et verser ensuite la sauce afin de presque recouvrir le tout fermer avec un couvercle et laisser mijoter au moins 1heure 30 minutes! servez chaud et dégutsez!