



Rôti de porc à la vanille & aux patates douces

Ingrédients :

- Rôti de porc
- 5 patates douces
- 6 oignons
- 10 gousses d'ail
- 5 clous de girofle
- 2 gousses de vanille
- Sel & poivre

Préparation :

Faire revenir le rôti à feu vif.

Ajouter les oignons coupés en 4, l'ail, les clous de girofle, la vanille, sel & poivre.

Recouvrir d'eau. Couvrir et faire cuire à feu moyen, 1 h 1/2.

Retirer le rôti. Remplacer par les patates douces pelées & coupées en morceaux & faire cuire 20 mn.

Remettre le rôti coupé en morceaux & poursuivre la cuisson 5 mn. Ajouter de l'eau si nécessaire.

Servir avec du riz et du piment.