

Rôti de porc boulangère



Pour 4 Croquants-Gourmands

- 1 kg de rôti de porc dans le filet - 1 kg de pommes de terre - 2 oignons - thym et laurier - huile d'olive - sel & poivre du moulin
- Marinade : 1 oignon - 1 carotte - 1 gousse d'ail - 2 clous de girofle - vin blanc
- huile d'olive - thym, laurier, persil - sel & poivre du moulin
1 cocotte avec couvercle allant au four

La veille : La marinade :

- Éplucher les oignons et la carotte et les couper en rondelles fines.
- Éplucher l'ail et le dégermer.
- Enduire le rôti d'huile, le poivrer et le déposer dans un plat creux.
- L'entourer des légumes et des aromates.
- Arroser de vin blanc pour recouvrir les légumes.
- Laisser mariner pendant 12 heures au minimum en le retournant de temps en temps.

Le jour de la cuisson :

- Éplucher oignons et pommes de terre et les couper en tranches fines.
- Huiler le fond de la cocotte et le tapisser d'une couche de pommes de terre et d'oignons. Saler & poivrer.
- Mettre le rôti et le recouvrir du reste des légumes. Saler et poivrer.
- Ajouter des brindilles de thym et des feuilles de laurier.
- Arroser avec la marinade passée au chinois.
- Verser un petit filet d'huile d'olive sur la surface des légumes.
- Couvrir la cocotte et enfourner pendant environ 2 h 30 à 170° (chaleur tournante).
- Couper le rôti en tranches.
- Servir bien chaud accompagné des légumes.