

Rôti de porc aux écailles de citron vert



Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 30

Marinade : 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rôti de porc dans l'échine de 1,5 kg
5 citrons verts
100 g d'olives vertes farcies au poivron rouge
4 gousses d'ail
1 kg de pommes de terre à chair ferme
25 cl de bouillon de légumes
2 branches de romarin
1 brin de thym
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Mettre le rôti dans un plat creux et l'arroser avec le jus de 2 citrons verts et 3 c à s d'huile d'olive. Parsemer de 2 gousses d'ail hachées et des feuilles ciselées d'1 branche de romarin. Laisser mariner 1 h 30 en retournant la viande à plusieurs reprises. Après la marinade couper le reste des citrons en fines tranches et les glisser dans le rôti jusqu'à mi-hauteur en pratiquant des incisions dans la chair. Assaisonner. Enfourner le rôti dans un plat à four huilé et laisser cuire 45 mn à 210° en l'arrosant régulièrement avec la marinade filtrée. Couper alors les pommes de terre épluchées en 4 et les mettre dans le plat autour du rôti avec les olives, le thym, le reste de romarin et les dernières gousses d'ail émincées. Assaisonner et mouiller avec le bouillon de légumes. Baisser la température du four à 180° et continuer la cuisson 45 mn. Décorer d'herbes de Provence fraîches et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>