

RÔTI DE PORC À L'AIL ET PATATES JAUNES

Ingrédients : pour 4-6 portions

- 1 rôti d'épaule de porc sans os de 2 ¼ lb (1 kg) (*j'avais un rôti de longe*)
- 2 gousses d'ail coupées en quatre morceaux chacune
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet (*j'ai substitué ½ tasse / 125 ml de bouillon par du vin blanc*)
- 1 tige de thym effeuillée (*mis une grosse pincée de thym citron séché*)
- 1 tige de romarin (2 grosses pincées de romarin séché)
- Sel et poivre au goût
- 6 pommes de terre pelées et coupées en quatre (*j'ai mis 3 pommes de terre non pelées*)
- *Ajouts : 2 grosses carottes + 1 navet finement tranchés*

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. À l'aide de la pointe d'un couteau, pratiquer huit petites incisions dans le rôti et y insérer les morceaux d'ail.
3. Dans une cocotte, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire dorer le rôti sur toutes les faces, puis déposer dans une assiette.
4. Dans la cocotte, cuire les oignons de 3 à 4 minutes en remuant.
5. Ajouter la moutarde, le bouillon + *le vin*, les fines herbes et l'assaisonnement. Remuer.
6. Remettre le rôti dans la cocotte. Insérer un thermomètre à cuisson au centre du rôti. Couvrir et cuire au four 30 minutes.
7. Répartir les pommes de terre, *les carottes et le navet* autour du rôti. Prolonger la cuisson de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le thermomètre indique 160 °F (70 °C).
8. Déposer le rôti sur une planche à découper. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer 15 minutes avant de trancher.
9. Servir le rôti avec les pommes de terre (*et les autres légumes*). Napper de jus de cuisson.

Source : déclinaison Je cuisine

<https://www.recettesjecuisine.com/fr/recettes/plats-principaux/porc/roti-de-porc-a-lail-et-patates-jaunes/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 21 avril 2002

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/04/roti-de-porc-lail-et-patates-jaunes.html>