

RÔTI DE PORC À L'AIL

1 c. à thé de graine de fenouil
6 gousses d'ail hachées finement
4 c. à thé de thym frais , haché ou 1 c. à thé de thym séché
1 c. à table d'huile végétale
1 c. à thé de moutarde sèche
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
1 rôti de milieu de longe de porc désossé (environ 2 1/4 lb/1,125 kg)

-Dans un mortier, à l'aide d'un pilon, écraser les graines de fenouil et les mettre dans un petit bol. Ajouter l'ail, le thym, l'huile, la moutarde, le sel et le poivre et mélanger jusqu'à ce que la préparation forme une pâte.

-Enrober le rôti de porc de la pâte d'épices et le mettre sur la grille d'une rôtissoire. Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré au centre du rôti indique 160°F (70°C). (moi j'ai cuit à 77°C)

-Mettre le rôti de porc sur une planche à découper et le couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de découper le rôti en tranches.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***