

# Épaules de porc braisées aux herbes fraîches

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 2 à 3 gousses d'ail (facultatif) coupées en 4
- 1 rôti d'épaule de porc d'environ 1 kg (2 lbs)
- 2 à 3 c. à soupe de moutarde de Dijon, diluée dans un peu d'eau
- 3/4 tasse d'herbes fraîches hachées grossièrement (romarin, thym, sauge)
- 1 gros oignon émincé
- 2 feuilles de laurier
- 1 à 2 louches de bouillon de volaille ou de légumes ou 1 verre de vin blanc
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Légumes d'accompagnement : rabiole, betterave, navet, carotte, pomme de terre, oignon, etc, coupés en taille moyenne

## Préparation

1. Préchauffer le four à 250 °F (120 °C). Si vous utilisez l'ail, piquer le rôti avec les morceaux de gousses. Badigeonner le rôti avec la moitié de la moutarde diluée. Assaisonner le rôti et le saupoudrer d'herbes hachées (vous pouvez rouler le rôti dans les herbes).
2. Déposer la moitié de l'oignon dans une cocotte en fonte émaillée ou une rôtissoire, y déposer la pièce de viande et la couvrir du reste de l'oignon. Verser le reste de la moutarde et placer les feuilles de laurier sur le rôti.
3. Cuire au four 1 heure à découvert. Couvrir et laisser cuire pendant environ 3 heures en arrosant le rôti à l'occasion. Augmenter la température du four à 350 °F (180 °C), ajouter le bouillon et les légumes d'accompagnement. Arroser les légumes d'un filet d'huile, assaisonner et couvrir. Cuire pendant 1 heure. Servir avec un filet d'huile.

Source: Di Stasio

Préparation: 10-15 minutes

Cuisson: 5 heures

Portions: 6 à 8