



Rôti de porc aux herbes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1.5 kg de rôti de porc
- thym
- laurier
- sauge
- 2 gousses d'ail
- noix de muscade
- 15 g de beurre
- poivre 5 baies
- sel

Temps de préparation :

10 mn

Temps de cuisson :

120 mn

Température de cuisson :

150°C

Recette :

1. Préchauffez votre four th.5 (150°C).
2. Hachez ensemble le thym, le laurier, la sauge, l'ail, ajoutez une pincée de sel, une pincée de noix de muscade et 5 tours de moulin de poivre 5 baies.
3. Placez la préparation dans une assiette. Roulez ensuite le rôti dans les herbes.
4. Mettez votre rôti dans un plat, ajouter le beurre coupé en morceaux et enfournez durant 2 heures.
5. A mi-cuisson, ajoutez un peu d'eau pour arroser le rôti, surveillez la cuisson puis sortez et servez en tranches.

Commentaires :