



## Roti de porc au piment d'Espelette

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de rôti de porc
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 carotte
- 20 cl de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 branche de thym
- Quelques feuilles de laurier
- 1 pincée de piment d'Espelette

### Temps de préparation :

30 mn

### Temps de cuisson :

120 mn

### Température de cuisson :

150°C

### Recette :

Important: assaisonnez votre rôti de porc la veille au soir, épluchez 2 gousses d'ail, dégermez-les puis taillez des petites pointes que vous enfoncerez dans de petites entailles faites au couteau (ce n'est pas indispensable mais c'est tellement meilleur) . dans une assiette mettez une goutte d'huile et roulez votre rôti dedans salez poivrez et poudrez d'un peu de fleur de thym mettez la feuille de laurier enveloppez le dans un film alimentaire et gardez le au frigo pour la nuit afin qu'il s'imprègne de tous ces arômes.

1) Dans une cocotte en fonte (style le creuset) faites fondre 30grs de beurre et une pointe d'huile. lorsque cela aura pris de la couleur mettez le rôti en le dorant sur tous ses cotés.

2) Préchauffez le four à 200° (th 7) .

3) Dans la cocotte, ajoutez les petits oignons, les 4 gousses d'ail restantes non épluchées, les tomates coupées grossièrement en gros dés, 2 feuilles de sauge, salez, poivrez et laissez suer à couvert doucement pendant 7 à 8 minutes

4) Mouillez alors avec votre vin blanc et poursuive la cuisson encore 2 minutes puis ajoutez 1 dl d'eau et rectifiez l'assaisonnement.

5) Cuisez 1h1/4 au four (pour les rôtis de porc comptez 50 minutes de cuisson par kg) .

6) Pendant la cuisson préparez votre garniture, Retirez les pieds des champignons de paris lavez-les rapidement et coupez-les en 2 ou 3 dans le sens de la hauteur.

7) Dans une poêle en téflon mettez un peu d'huile et de beurre puis mettez vos lardonss et lorsqu'ils commenceront à prendre de la couleur ajoutez les champignons de paris. salez (peu) et poivrez. cette opération est très rapide (2 minutes) afin que vos champignons restent fermes.

8) Retirez le rôti de porc du four et installez le le sur une assiette à couvert 10 min afin qu'il repose et que sa viande se détende.

9) Dégraissez quelque peu le jus et appuyez sur les gousses d'ail pour y mêler la pulpe.

10) Mettez la garniture dans votre cocotte et redonnez une ébullition sur le feu.

### Commentaires :