

RÔTI DE PORC AUX TOMATES GRILLÉES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail en lamelles 450g



Herbes italiennes 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 1 rôti de porc d'env. 750/800 g
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 20 g d'ail en lamelles Bresc
- 600 g de pommes de terre en robe des champs
- 8 tomates
- 100 g de croustillants de tomate
- 100 g de beurre
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C. Couper les pommes de terre en morceaux et les mettre dans un plat à four. Ajouter de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Les laisser rôtir environ 25 minutes à 200°C, rabaisser ensuite la température à 175°C pour environ 15 minutes encore. Ouvrir le rôti de porc. Saler et poivrer l'intérieur de la viande. Répartir des tranches d'ail et les herbes italiennes sur l'intérieur de la viande. Enrouler la viande et l'attacher avec de la ficelle de cuisine. Faire cuire le rôti à la poêle pour le faire dorer. Température du four à 125 degrés et laisser cuire doucement la viande jusqu'à une température de 62 degrés à cœur. Arroser régulièrement avec le jus. Couper les tomates en deux et les saupoudrer de poivre, de sel et de croustillants de tomate. Les faire griller pendant 15 minutes au four avec les pommes de terre à 175°C. Servir tout ensemble.