

Rôti de porc à l'ail

A faire la veille. Préparation : 20 mn, cuisson : 1 h.

Pour 4 personnes.

1 kg de carré de porc désossé, 4 poivrons (2 rouges et 2 verts), 1 tête d'ail, 50 g de tapenade, 1/2 sachet de gelée instantanée, 4 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Préchauffer le four à th. 5/6 (170°C).

Poser la viande à plat sur le plan de travail. Etaler dessus une couche de tapenade. Couvrir de gousses d'ail pelées et coupées en deux. Rabattre les côtés de la viande. La ficeler en rôti. Saler et poivrer.

Chauffer 2 c à soupe d'huile d'olive dans une cocotte pouvant aller au four. Y faire dorer le rôti sur toutes ses faces. Ajouter 4 gousses d'ail non pelées et 5 cl d'eau. Couvrir. Glisser la cocotte dans le four. Laisser cuire pendant 1 h.

Entre-temps, éplucher les poivrons avec un couteau économe. Epépiner et les couper en lanières. Les faire étuver 20 mn à couvert dans 2 c à soupe d'huile avec 2 gousses d'ail émincées. Saler et poivrer.

Après refroidissement, mettre le rôti et les poivrons 12 h au réfrigérateur.

Préparer 25 cl de gelée au madère en suivant les indications portées sur le sachet. Verser dans un plat. Après refroidissement, réserver au réfrigérateur.

Présenter le rôti en tranches. Garnir des poivrons et de dés de gelée.

Ce plat sera plus digeste et au goût plus doux avec de l'ail nouveau (juin-juillet).



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.