

Temps de cuisson : 60-75 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4 portions



Rôti de longe de porc au romarin

Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 2-3 livres
- 4 c. table de beurre, température pièce
- 4 c. table d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- ½ c. table de gros sel
- 2 c. table de romarin frais, haché
- Poivre au goût
- 2-3 pommes de terre moyennes, lavées et coupées en cube d'un demi-pouce
- deux carottes, épluchées et coupées en rondelles d'un demi-pouce

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer une cuillère à table d'huile.
3. Saisir la viande pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Déposer la viande dans un plat allant au four.
5. Dans un bol, mélanger le reste de l'huile, le beurre, l'ail, le sel, le romarin et le poivre.
6. Déposer les pommes de terre et les carottes autour.
7. Enfournez 15 minutes puis réduisez la température du four à 350 F.
8. Poursuivre la cuisson de 40 à 50 minutes. La température interne du rôti doit atteindre les 145 F.



9. Retirer du four et couvrir le plat de papier d'aluminium. Laisser reposer pendant 10 minutes.
10. Arroser les pommes de terre et les carottes de jus de cuisson.
11. Couper et servir.