

ROTI DE PORC A LA MOUTARDE, CAROTTES FONDANTES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 h 30

Nombre de personnes : 4 à 6

Ingrédients

- 1 rôti de porc dans l'échine ou le filet
 - 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
 - 1 kg de carottes
 - 2 oignons
 - 2 gousses d'ail
 - 25 cl de bouillon de volaille
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 noix de beurre
 - Sel fin
 - Poivre du moulin
 - 1 branche de thym ou 1 feuille de laurier (facultatif)
-

Préparation

1. Sortir le rôti de porc du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson afin de le tempérer.
 2. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur tournante).
 3. Éplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses ou en bâtonnets réguliers.
 4. Éplucher et émincer les oignons ; écraser les gousses d'ail.
 5. Saler et poivrer le rôti.
-

Cuisson

1. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte ou un plat allant au four.
2. Saisir le rôti sur toutes ses faces jusqu'à obtenir une coloration homogène.
3. Puis le badigeonner uniformément de moutarde.
4. Ajouter les oignons et l'ail, faire suer légèrement.
5. Disposer les carottes autour du rôti, ajouter le thym ou le laurier si utilisé.
6. Verser le bouillon, couvrir partiellement et enfourner pour 1 h 30.
7. Arroser régulièrement le rôti avec le jus de cuisson.
8. En fin de cuisson, retirer le couvercle si nécessaire afin de concentrer le jus.