

Rôti de porc



4



Préparation : 10 min | Cuisson : 1 h

Difficulté



Ingredients

- 1 kg de rôti de porc *
- 1 cas de moutarde
- 1 cas de sauce soja salé (optionnel)
- 1 cas d'huile d'olive
- 2 cas de vin blanc
- 2 échalottes
- Sel, poivre
- Herbes de Provence
- 1 branche de thym

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#plat #rôti porc #pique nique

Préparation

Mélanger la moutarde, l'huile d'olive, la sauce soja et les aromatiques.

Dans un plat, badigeonner le mélange sur le rôti et laisser mariner une dizaine de minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les échalotes et les disposer dans le plat. Arroser le rôti avec le vin blanc et enfourner.

Arroser le rôti toutes les 20 minutes avec un peu de vin.

Servir froid ou chaud selon les goûts.

BONNE DÉGUSTATION !