

Rôti de porc à la provençale

4 personnes

10 min.

cuisson : 1 h

- 800 g. de rôti de porc dans le filet
- 3 courgettes
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de tomates séchées confites dans l'huile
- 100 g. de gruyère râpé
- 1 verre de vin blanc
- Sel et poivre

- ➊ À l'aide d'un grand couteau, coupez la viande en escargot, en partant du bord de façon à obtenir un long morceau de viande d'une épaisseur de 2 cm.
- ➋ Saupoudrez la viande de sel et de poivre, ajoutez le fromage râpé et les tomates séchées. Roulez le rôti en le serrant bien et ficelez-le puis faites-le dorer dans l'huile, sur toutes ses faces.
- ➌ Jetez l'huile, ajoutez l'ail, versez le vin blanc et faites cuire 30 min. à couvert.
- ➍ Ajoutez les courgettes coupées en tronçons, les tomates et les oignons coupés en quartiers. Poursuivez la cuisson 30 min., toujours à feu doux.
- ➎ Servez le rôti accompagné de ses légumes et d'un riz pilaf.

