

Rôti de porc à la crème d'ail et thym, rattes au four

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 rôti de porc dans l'échine de 800 g à 1 kg

1 kg de pommes de terre rattes

2 têtes d'ail

5 brins de thym

20 cl de bouillon de volaille

4 c à s d'huile d'olive

20 cl de crème liquide

1c à c de gros sel

Sel et poivre du moulin

Piquer le rôti de quelques gousses d'ail coupées en 4 et le mettre dans un plat à rôtir. Saler et poivrer, l'arroser avec l'huile et le faire dorer sur toutes ses faces au four préchauffé à 230°.

Laver les pommes de terre sans les peler et les couper en 2. Les répartir autour du rôti avec une dizaine de gousses d'ail en chemise. Parsemer de gros sel et de poivre. Baisser le four à 210° et cuire environ 50 mn en retournant plusieurs fois les pommes de terre. Parsemer de thym 10 mn avant la fin de la cuisson.

Pendant la cuisson du rôti éplucher les gousses d'ail restantes et les cuire 15 mn dans le bouillon de volaille. Mixer avec la crème et réduire 5 mn sur feu moyen. Saler et poivrer. Trancher le rôti, verser son jus dans la crème d'ail et servir avec les pommes de terre.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence rouge

Vous pouvez remplacer les rattes par des BF 15, dans ce cas, comme les pommes de terre seront plus grosses, les couper en 4.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>