

Les recettes du mas d'Issoire

Roti de porc en cocotte

Ingrédients:

Un rôti de porc (1kg/ 1,5 kg) dans l'échine (essentiel !)

*2 gros oignons (300/ 400 gr)**

Une gousse d'ail

Gros sel, poivre

5 parfums

Préparation:

Inciser le rôti pour introduire de fines lamelles d'ail (plus ou moins selon votre goût)

Faire dorer vivement à l'huile d'olive le rôti dans une grande cocotte en fonte

(indispensable !) sur toutes ses faces.

*Réserver et recouvrir copieusement avec les 5 parfums**

Faire revenir rapidement les oignons préalablement émincés en ajoutant un peu d'huile si nécessaire. Réduire ! Vous devez obtenir un fond épais dans la cocotte...

Déposer le délicatement rôti dessus.

Couvrir et faire cuire 2h à 2h30 (selon la grosseur du rôti) à feu très doux.

Servir avec du riz complet ou des pommes de terre en cocotte.

Un accompagnement de champignons de paris sautés à la poêle avec ail et persil est tout à fait bienvenu....

** Le mélange de **cinq épices** ou **cinq parfums** est un mélange d'épices en provenance de Chine. (clou de girofle, poivre, cannelle, anis étoilé, fenouil)*