

Rôti de porc, cuisson basse température

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 15 min
- **Cuisson :** 2 h 15 à 2 h 30

Ingédients pour 2 à 3 personnes :

- 1 rôti de porc de 600 g
- 4 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffer votre four avec votre plat de cuisson à 80°C (Th.2/3) pendant 10 minutes.

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive avec le sel et le poivre

Badigeonner votre rôti avec la préparation à l'huile d'olive.

Faites le doré 2 min sur toutes ses faces dans une poêle à feu vif.

Poser votre rôti dans le plat de cuisson sortit du four.

Écrasez les têtes d'ail et posez les autour de la viande.

Enfourner pendant 2 h 30 j'ai surveillé mon rôti toutes les demi-heures au bout de 2 h 15 il est cuit à cœur et à souhait

Voilà un rôti de porc cuit à point et divinement fondant.

j'ai accompagné mon rôti de haricots verts et pommes de terre cuites à l'eau

Bon appétit à toutes & tous !! *Recettes de Caline*