

# Rôti de porc au Maroilles

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Repos** : 40 min
  - **Cuisson** : 1 h 15

## Ingrédients :

- 1 rôti de porc dans l'échine
- 12 tranches de lard fumé
- 6 à 8 tranches de Maroilles
- 1 cuil à soupe d'oignon
  - 1 cuil à café d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Préchauffer votre four à 170°C (Th.5/6)

Dans un plat à four, assaisonner le rôti et le mettre avec l'huile, l'ail, l'oignon et 1 cuil à soupe d'eau.

Enfourner à 170°C pendant 50 min.

Refroidir le rôti pendant 40 min env.

Couper (pas entièrement) le rôti en tranches et intercaler des tranches de Maroilles et de lard fumé (j'ai emballé mon maroilles dans les tranches de poitrine fumée).

Remettre dans le plat et enfourner 20 min. *Recettes de Celine*

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**