

Rôti de porc aux anchois et crème de romarin

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

800 g -1 kg de pointe de porc

20 filets d'anchois au sel ou pas

1 carotte

1 oignon

2 gousses d'ail

1 branche de céleri

1 c à s d'huile

40 cl de crème liquide

2 brins de romarin

Sel et poivre du moulin

Accompagnement : purée de patates douces

Rincer les anchois sous l'eau courante puis les faire dessaler 15 mn dans de l'eau froide. Les égoutter et les éponger avec du papier absorbant.

Peler et émincer la carotte, l'oignon et l'ail. Effiler le céleri branche et le couper en fines tranches.

Fendre le rôti dans la longueur sans aller jusqu'au bout et écarter les 2 moitiés. Ranger les anchois sur un côté et refermer. Ficeler le rôti. Il est possible de faire sans farcir le rôti avec des anchois.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire dorer le rôti à feu vif. Baisser ensuite le feu et carotte, oignon, ail, céleri et romarin dans la cocotte. Les faire un peu revenir et mouiller avec 10 cl d'eau. Saler légèrement (les anchois sont salées) et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 40 mn.

Passé ce temps égoutter le rôti et le faire reposer dans une double feuille d'aluminium pour qu'il ne refroidisse pas.

Verser la crème dans la cocotte, la chauffer 1 à 2 mn puis filtrer la sauce.

Trancher le rôti et le servir avec la sauce et une purée de patates douces ou de pommes de terre.

Vin conseillé : un Fitou rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>