


RÔTI DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE, AU FENOUIL ET AU LAURIER FEUILLES

Préparation	10min
Cuisson	1h20
Repos	30min
Total	2h
Part(s)	4 Personnes
Difficulté	



Ingrédients :

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne	4 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de moutarde	400 g de petites pommes de terre
2 cuillères à café d'Herbes de Provence FUCHS	1 botte d'oignons nouveaux
1 cuillère à café d'Ail flocons FUCHS ou d'Ail granulé FUCHS	200 g de champignons de Paris
2 cuillères à café de Fenouil en grains FUCHS	20 g de beurre
1 rôti de porc d'environ 1,2 kg	250 ml d'eau
Moulin Sel et Poivre FUCHS	250 ml de bouillon de viande
100 g de petits oignons rouges	3 feuilles de Laurier FUCHS

Préparation :

1. Pour la préparation moutarde-fines herbes, mélanger la moutarde, les Herbes de Provence, l'Ail et le Fenouil. Saler et poivrer.
2. Saler et poivrer légèrement le rôti et le badigeonner avec la préparation moutarde-fines herbes. Envelopper le rôti dans du film alimentaire et le laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.
3. Pendant ce temps, éplucher les oignons et l'ail. Laver les pommes de terre et les tomates et bien les égoutter. Parer les oignons nouveaux et les découper. Parer les champignons et les couper éventuellement en deux.
4. Préchauffer le four à 200°C (convection haut/bas) ou 180°C (chaleur tournante).
5. Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et saisir la viande sur toutes les faces.
- 6.



7. Ajouter l'eau, le bouillon de viande et les feuilles de Laurier et enfourner à couvert pour environ 30 minutes. Réduire la température du four à 175°C, couper en deux les pommes de terre dans le sens de la longueur et les verser dans la cocotte avec le reste des légumes. Laisser braiser encore 30 minutes supplémentaires. Si besoin, ajouter un peu d'eau ou de bouillon de viande.
8. Trancher le rôti, le dresser sur assiettes avec les légumes braisés et un peu de jus de cuisson

