



Rôti de longe de porc au romarin

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :
10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 longe de porc de 2-3 livres
- 4 c. table de beurre, température pièce
- 4 c. table d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- ½ c. table de gros sel
- 2 c. table de romarin frais, haché
- Poivre au goût
- 2-3 pommes de terre moyennes, lavées et coupées en cube d'un demi-pouce
- 2 carottes, épluchées et coupées en rondelles d'un demi-pouce

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer une cuillère à table d'huile à feu vif.
3. Saisir la viande pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Déposer la viande dans un plat allant au four.
5. Dans un bol, mélanger le reste de l'huile, le beurre, l'ail, le sel, le romarin et le poivre. Enrober la longe du mélange de beurre.
6. Déposer les pommes de terre et les carottes autour.
7. Enfournez 15 minutes puis réduisez la température du four à 350 F.
8. Poursuivre la cuisson de 40 à 50 minutes. La température interne du rôti doit atteindre les 145 F.

9. Retirer du four et mettre la longe sur une grille de cuisson et la couvrir de papier d'aluminium.
Laisser reposer pendant 15 minutes.
10. Arroser les pommes de terre et les carottes de jus de cuisson et retourner au four pendant 15 minutes.
11. Couper la viande et servir.