

ROTI DE PORC AU BEURRE D'ESCARGOT



Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette



Pour 4 personnes



Préparation: ~15mn

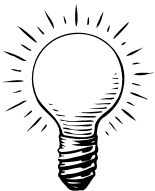
Cuisson : ~90 mn



700 g de rôti de porc, 170 g de beurre d'escargot, sel, poivre



- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Si besoin, ôtez la ficelle du rôti. Coupez le rôti en 2 dans le sens de la longueur.
- Mettez la préparation de beurre au milieu puis remettez l'autre moitié de rôti par dessus.
- Ficelez le rôti.
- Badigeonnez le dessus avec du beurre persillé.
- Mettez au four environ 1h30.
- Réduisez la T° de cuisson 160°C au bout de 45 mn (thermostat 6).
- Sortir du four et laisser reposer 10mn avant de trancher.



Vous pouvez servir avec une petite fricassée de champignons revenue dans du beurre persillé.