

## Rôti de porc aux échalotes confites

un rôti de porc  
18 échalotes  
2 brins de romarin, 2 de thym  
4 c à s de moutarde à l'ancienne  
30g de beurre  
3cà s d'huile d'olive, 2 de vinaigre  
2 càc de sucre, sel, poivre

Mélangez la moutarde et le thym effeuillé, ajoutez une c à s d'huile d'olive, salez, poivrez.

Recouvrez le rôti de cette préparation, laissez macérer 30 mn ;  
préchauffez le four th 6 180°.

mettez la viande dans un plat avec un brin de romarin et enfournez 45mn.

Retirez du four et laissez reposer 10mn.

Dans le même temps, pelez les échalotes et cuisez les sur feu doux dans une sauteuse avec un peu d'huile. Remuez de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si elles attachent. En fin de cuisson incorpore le vinaigre et le sucre. Salez poivrez, mélangez.

Après son temps de repos, parsemez le rôti de dés de beurre ;

répartissez les échalotes et leur jus autour avec un brin de romarin frais ;

remettez au four jusqu'à ce qu'il finisse de cuire.

(avec un four vieux et basique comme le mien il faut compter deux heures en tout.

Avec un four à chaleur tournante une heure doit suffire).