

# *Echine de porc confite au thé*

## *Pour 6 personnes*

*1 rôti de porc dans l'échine de 1,2 kg*

*2 cuil à café de thé (rooibos pour moi)*

*2 oignons rouges*

*2 échalotes*

*4 gousses d'ail*

*Huile d'olive*

*Sel, poivre*

Faites infuser le thé dans 500ml d'eau bouillante.

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et coupez les échalotes et les gousses d'ail en petit morceaux.

Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four et faites-y dorer le rôti sur toutes ces faces. Ajoutez les échalotes et les gousses d'ail, salez poivrez.

Epluchez et émincez les oignons rouges et déposez-les sur la viande, versez la moitié du thé dans la cocotte fermez-la avec son couvercle et enfournez à 180°C pendant 1 heure.

Au bout d'une heure de cuisson au four ajoutez le restant du thé dans la cocotte (et éventuellement quelques pommes de terre), refermez-la, baissez la température du four à 150°C et poursuivez la cuisson encore 1 heure en arrosant toutes les 10 minutes et en retirant le couvercle 20 minutes avant la fin.