

Rôti de porc à l'italienne



Pour 4 pers / 5 pp par pers

- 1 rôti de filet de porc
- 100 gr de bacon
- 1 petit oignon
- 250 ml de coulis de tomate nature
- 200 ml de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre

Dans une cocotte faire revenir le rôti dans l'huile sur toutes ses faces.

Rajouter l'oignon émincé et les lardons de bacon.

Verser le vin blanc et le coulis de tomate.

Rajouter les gousses d'ail entières et les feuilles de laurier, saler poivrer.

Couvrir et faire cuire 45 minutes à 1h à feu doux en retournant le rôti régulièrement.