***Rôti de porc au chorizo et aux olives***

***Pour 6 personnes***

un rôti de porc d'environ 1.5kg

2 bonnes cuil à café de concentré de tomate

1 cuil à café de paprika

1 cuil à café de mélange herbes de Provence séchée

75ml de vin blanc

3 cuil à soupe d'huile d'olive

60g de chorizo (doux ou fort selon les goûts)

150ml de bouillon de légumes

Des olives noires et/ou vertes

Préparez la marinade: Mélangez l'huile d'olive, le vin blanc et le concentré de tomate. Ajoutez le paprika et les herbes de Provence ainsi que le chorizo coupé en petits dès. Mélangez. Placez le rôti dans un grand plat ou une boite, versez la marinade par dessus, couvrez et laissez reposer au frais pendant 4 heures.

Préchauffez le four à 200°C.

Faites chauffez un bon filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four. Faites-y dorer le rôti sur toutes ces faces puis versez la marinade dans la cocotte, ajoutez 150ml de bouillon de légumes, couvrez et enfournez à 200°C pendant 45 minutes à 1 heure, en incorporant les olives au bout de 30 minutes de cuisson.

Sortez la cocotte du four, retirez le rôti et mettez la cocotte sur le feu, portez à ébullition et laissez réduire la sauce pendant quelques minutes.