

Rôti de porc à la sauge et à la moutarde ancienne

Pour 6 personnes:

1,5 kg de filet de porc – 6 panais – 6 carottes jaunes- 600 g de potiron – 6 gousses d'ail
– 1 bouquet de sauge – 3 c à s de moutarde à l'ancienne – 1 c à s de moutarde de Dijon
– 3 c à c de fromage blanc – 1 c à soupe de miel – 4 c à soupe d'huile d'olive.

Chauffez le four th 6-7 (200°). Ouvrez le filet de porc sur sa longueur, salez et poivrez.
Glissez-y 12 feuilles de sauge, les 2 moutardes et le fromage blanc. Ficelez-le et déposez-le dans un plat à
four. Arrosez de 2 c à s d'huile et glissez au four.

Pelez les carottes et les panais, coupez-les en morceaux. Détaillez le potiron en tranches. Au bout de 15 min
de cuisson du rôti, déposez les légumes autour. Ajoutez l'ail en chemise et des feuilles de sauge. Arrosez
d'huile, salez et poivrez. Faire cuire encore 15 min. Enduisez de miel le rôti et cuisez 30 min th 6-7 (190°)
en arrosant souvent de jus de cuisson. Sortez le rôti et les légumes. Jetez la graisse du plat, gardez le jus
brun. Ajoutez 20 cl d'eau, mélangez et grattez les sucs sur feu vif.

Découpez le rôti et servir entouré des légumes.

Vin : côtes du Roussillon rouge.

