



Les plats principaux

Rôti de porc Hasselback au fromage vieux et jambon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de rôti de porc
150 grammes de fromage vieux (en fines tranches)
150 grammes jambon (en fines tranches)
4 carottes (épluchées et en rondelles)
4 pommes de terre (grosses, épluchées et en fines rondelles)
romarin (haché finement)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le barbecue. Coupez la viande jusqu'à 1 cm de la base de telle sorte qu'elle tient encore bien ensemble. Remplissez ensuite les incisions avec une tranche de fromage et une tranche de jambon.

Déposez le rôti de porc farci dans une cocotte chemisée avec couvercle et résistant au four. Mélangez les pommes de terre et les carottes dans un plat. Ajoutez le romarin haché fin, aspergez d'huile d'olive puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout.

Disposez le mélange de carottes et pommes de terre autour du rôti. Cuisez le tout dans la casserole fermée sur un barbecue fermé durant 1 heure.

Après environ 1 heure contrôlez la cuisson du rôti en y piquant le thermomètre. La température à cœur doit être 65 à 70°C pour qu'elle soit bien cuite. Servez quand c'est prêt !

