

Rôti de Porc au Bacon et Fromage Fondu, Sauce Tomatée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- RÔTI DE PORC	650g
- BACON(S)	8-10 tranches
- FROMAGE FONDU	8-10 tranches
- HERBES DE PROVENCE	
- CAROTTE(S)	1
- OIGNON(S)	½
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- LAIT	50 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Tranchez le rôti de porc en 8-10 tranches.
- Entre chaque tranche, insérez une tranche de bacon avec une tranche de fromage fondu.
- Faites tenir le tout avec deux piques à brochette. Déposez dans un plat à gratin (avec couvercle). Salez et poivrez. Déposez 2-3 morceaux de margarine sur le sommet.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez la carotte en dés. Faites-la cuire 3 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, faites revenir l'oignon. Arrosez avec la crème et le lait puis intégrez le concentré de tomates et les carottes précuites. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter 2 minutes puis répartissez la sauce autour du rôti de porc farci.
- Enfournez le plat avec le couvercle, pour 40 minutes. Retirez le couvercle après 20 minutes.
- A la sortie du four, retirez les piques à brochette puis coupez et déposez 2 tranches de porc farcies par assiette. Nappez de sauce tomatée.
- Dégustez.