

Roti de Porc Sauce Boursin au Poivre et aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- RÔTI DE PORC	700-800g
- HERBES DE PROVENCE	
- BOURSIN AU POIVRE	1
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POUDRE	
- MOUTARDE	½ c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Déposez le rôti de porc dans un plat à gratin huilé.
- Ajoutez un peu d'eau. Huilez le sommet de la viande. Assaisonnez d'herbes de Provence salez et poivrez.
- Couvrez d'un aluminium et réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournez 20 minutes avec l'aluminium.
- Puis, baissez le feu à 200°C, retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson 20 minutes.
- Entre temps, faites fondre le fromage au poivre dans le mélange lait-crème légèrement chauffé au micro-onde.
- Nettoyez les champignons en faites-les rissoler dans un peu de beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez-les à la sauce au poivre et la moutarde.
- Après le temps de cuisson de la viande, versez la sauce dans le plat à gratin sur le roti de porc et poursuivez la cuisson 5-6 minutes.
- Détaillez le rôti en fines tranches et servez la sauce au poivre - champignons surmontée de viande.

