Rôti de porc froid en manteau d'herbes

Durée totale: 1 h 20 min

Temps actif: 35 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 kg	rôti de porc suisse (filet)
4 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
	sel
	poivre du moulin
1 bouquet	sauge
1 bouquet	persil
1 bouquet	cerfeuil
1 bouquet	thym
2	jaunes d'œuf
2.5 dl	huile de tournesol
6 bouquet	ciboulette
1 cs	moutarde en grains
1 cs	jus d'orange
	un peu de jus de citron

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

658	kcal
40 g	de protéines
1 g	de glucides
55 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

Préparation

1. Saler et poivrer le rôti de porc et le faire dorer de tous côtés dans la moitié de l'huile bien chaude. Effeuiller les fines herbes, les hacher grossièrement et les mélanger au reste de l'huile. Répartir l'huile aux herbes sur le rôti et le cuire env. 50 minutes dans le four préchauffé à 175° C. Le laisser refroidir dans de la feuille d'aluminium.

2. Dans un saladier haut, mélanger au mixeur à main les jaunes d'œuf, du sel et du poivre, et verser l'huile de tournesol en mince filet sans cesser de mixer. Préparer ainsi une mayonnaise. Ciseler finement la ciboulette et l'ajouter à la mayonnaise avec la moutarde et le jus d'orange, puis mélanger. Assaisonner avec le jus de citron.

3 Couper le rôti en tranches fines et servir avec la mayonnaise à la moutarde. Servir avec des pommes de terre nouvelles grillées.