Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Arista di maiale al rosmarino

Ingrédients

2 gousses d'ail, 1 branche de romarin, 1kg de pommes de terre Nicolas, 1kg de rôti de porc, 4 tomates coeur de boeuf, Huile d'olive, Sel, Poivre, Fleur de sel,

Préparation

Hachez, les feuilles de romarin avec l'ail, et ajoutez du sel et du poivre à ce mélange.
Mettre un peu de ce mélange d`herbes sur la pointe d'un couteau et pratiquer de petits incisions dans la viande pour y introduire les herbes.
Cuire à feu modéré au four (160°) pendant un peu plus d'une heure, recouvrir régulièrement la viande de jus de cuisson.
On peut cuire les pommes de terre en même temps que la viande ou à part, coupées en petits cubes avec de l'ail et de l'huile d'olive.
Couper les tomates en tranches et les servir avec un filet d'huile d'olive et trois grains de fleur de sel.

Notes :