

ROTI DE PORC AUX OLIVES NOIRES (à ma façon).

Prenez un rôti de porc ou du filet (1,2 à 1,5 kg). Le faire mariner 4h.

Dans une sauteuse allant au four, arrosez de 3 cuillerées d'huile d'olive, faites roulez votre rôti dans l'huile en le saupoudrant abondamment de feuilles de thym et de sarriette, ajoutez 2 feuilles de laurier, 6 baies de genièvre, salez, poivrez, couvrez et laissez reposer le temps indiqué (4h.), en retournant votre rôti de temps en temps.

Dans une poêle, faites dorer le rôti sur toutes ses faces, aussitôt doré, transvasez-le dans la sauteuse, ajoutez 6 gousses d'ail bien écrasées, rajoutez un peu de thym, mouillez avec deux verres de vin blanc sec (Côtes de Provence).

Couvrez votre sauteuse, mettez au four chaud - thermostat 6 - (200°C), laissez cuire 1h45 à 50mn, tournez votre rôti.

Pendant ce temps, dénoyautez 300 gr d'olives noires douces, plongez-les 2 minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les et mettez en attente.

Nettoyez 700 gr de champignons de Paris ou de champignons dit de mélange forestier, Les uns ou les autres sont lavés sous l'eau courante, rincez-les au citron (1citron), épongez-les, coupez-les en lamelles et faites-les poêler dans deux cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Au bout de 1h.30de cuisson du rôti, ajoutez les olives et les champignons.

Laissez cuire 15 minutes.

Sortez du four, découpez le rôti en tranches régulières, posez autour des tranches les olives noires et les champignons.

Des tomates cuites à la provençale, font un délicieux accompagnement.

En boisson, sans excès, un rosé ou un rouge léger sera « dit vin », n'est-ce pas!

Jean-Paul FORÊT.