

# Rôti de porc, à la crème d'ail



Rôti de porc à la crème d'ail

Pour 4 personnes :

1 rôti de porc dans l'échine (800 g à 1 kg)

2 têtes d'ail

5 branchettes de thym frais

20 cl de bouillon de volaille

4 CS d'huile d'olive

20 cl de crème liquide

1 CC de gros sel

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 220°C.
- Piquer le rôti avec quelques gousses d'ail, épluchées, dégermées et coupées en 4. Le placer dans un plat à four, saler, poivrer et le badigeonner d'huile, sur toutes ses faces.
- Baiser le thermostat à 200-210°C et enfourner le rôti et le faire cuire, en le retournant de temps en temps, pendant 40 minutes environ. Il doit être bien doré.
- Au bout de ce temps, sortir le plat du four et parsemer le rôti de thym frais, après l'avoir arrosé avec le jus de cuisson. Remettre au four pour 10 minutes (210°C).
- Pendant la cuisson du rôti, éplucher et dégermer le reste des gousses d'ail et les cuire 15 minutes, dans 20 cl de bouillon de volaille. Ajouter ensuite la crème liquide et mixer jusqu'à obtenir une sauce lisse et onctueuse. Laisser réduire à frémissement et assaisonner au goût (sel et poivre). Réserver au chaud.
- Servir le rôti, coupé en tranches et accompagné de la crème d'ail.

*Pour la garniture, des pommes de terre (vapeur ou sautées), des haricots verts ou de la semoule de couscous, par exemple...*

