

Rôti de porc aux champignons



Ingrédients :

1 rôti de porc de 1 kg
200 g de gros lardons
20 cl de crème fraîche
3 gousses d'ail
2 oignons
1 boîte de 230 g de champignons de paris
25 cl de vin blanc
2 carottes
1 bouquet garni
1 cuillère à café de paprika doux
Huile d'olive
Sel, poivre

Eplucher les gousses d'ail, et en piquer le rôti.

Eplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en rondelles, et émincer grossièrement les oignons.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, et faire dorer le rôti sous toutes ses faces. Ajouter les lardons et les faire dorer également.

Saler, poivrer et ajouter les rondelles de carotte, les oignons, le paprika et le bouquet garni. Quand les oignons sont translucides, ajouter le vin blanc.

Laisser mijoter 1 heure à feu doux. Retourner et arroser régulièrement le rôti.

Ajouter alors les champignons et la crème fraîche.

Continuer la cuisson durant 15 minutes à feu doux.

Servir coupé en tranches et nappé de la sauce.