



*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *La Cocotte ... Longe de porc rôtie avec oignons et poivrons rouges*

### *Méthode*

#### *Ingrédients:*

- 1 longe de porc de 1,4 kg (3 lb) désosée et roulée
- 3 oignons à cuire de taille moyenne, pelés et coupés en tranches fines
- 4 gros poivrons rouges, épépinés et coupés en fines languettes
- 125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet ou de veau, ou d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel de mer ou de sel kascher
- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir du moulin

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
2. Frotter le rôti de sel et de poivre.
3. Chauffer l'huile d'olive dans la cocotte Staub, et y faire revenir le rôti jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Ajouter le bouillon ou l'eau, couvrir et cuire au four pendant 40 à 50 minutes. La longe de porc devrait être rosée en son centre.

*Remarque : la température d'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse du rôti devrait être entre 60 et 62 °C (140 et 145 °F).*

5. Transférer le rôti sur un plat de service.

*Suite au verso...*

## *Méthode (suite)*

6. Au besoin, ajouter du bouillon ou de l'eau dans la cocotte. Mettre les oignons dans le liquide et faire cuire pendant 10 minutes.
7. Ajouter les poivrons rouges et cuire encore 10 minutes de plus.
8. Remettre le rôti dans la cocotte, couvrir et faire réchauffer complètement (environ 15 minutes).

Servir chaud avec des pâtes, du riz ou de la purée de pommes de terre.

