

Rôti de porc aux olives

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 rôti de porc de 800 g
- 2 tomates
- 1 gros oignon
- 2 brins de persil plat
- 250 g de fromage blanc
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 10 cl de vin blanc
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Piment (en option)
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à Th. 7/8 (220 °C). Coupez 100 g d'olives en petits dés. Pelez et ciselez l'oignon.

Etape 2

Chauffez 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte, faites-y revenir la moitié de l'oignon ciselé, puis dorez le rôti sur toutes ses faces.

Etape 3

Mettez le rôti dans un plat à four. Arrosez-le d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de piment , salez et poivrez.
Parsemez de dés d'olive et de l'oignon revenu. Ajoutez le reste des olives et de l'oignon ciselé dans le plat.
Versez 1 verre d'eau et le vin blanc dans le fond du plat.
Enfournez pour 1 heure en arrosant régulièrement.

Etape 4

Pelez et concassez les tomates, puis mélangez-les au fromage blanc, salez et poivrez.

Etape 5

À la sortie du four, décorez de persil et servez aussitôt le fromage blanc aux dés de tomate