

# Rôti de porc «Mieux pour tous», légumes rôtis & pistache



## VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION

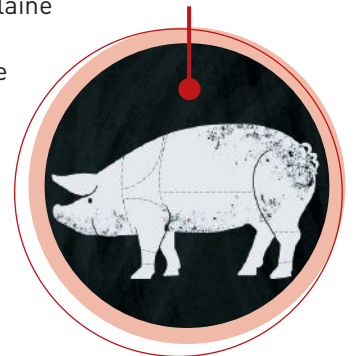
Énergie	336 kcal
Matières grasses	12,5 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Oméga-3	0,25 g
Glucides	17,1 g
dont sucres	3,2 g
Protéines	39,8 g
Sel	0,3 g



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rôti de porc de  $\pm$  700 g du label «Mieux pour tous»
- 1 grappe de petites tomates
- 300 g de petites pommes de terre nouvelles
- 3 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 30 g de pistaches
- 2 branches de marjolaine
- 10 feuilles de basilic
- 2 c. à s. d'huile d'olive

Rôti de porc



## Préparation

- Préchauffer le four à 180°C. Réserver quelques pistaches pour la décoration.
- Hacher l'ail, 20 g de pistaches, la marjolaine et le basilic. Dans un mortier, les réduire en pâte avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Eplucher et peler les oignons. Les déposer dans un grand plat pour le four huilé.
- Poser le **rôti de porc «Mieux pour tous»** et l'entailler avec un couteau à plusieurs endroits pour y loger une cuillère de pâte de pistaches. Assaisonner.
- Ajouter les tomates et les pommes de terre préalablement lavées. Enfourner pour 45 minutes.
- Retirer le plat du four. Laisser reposer 5 minutes la viande avant de la découper.
- Servir le **rôti de porc «Mieux pour tous»** avec les pommes de terre et tomates rôties, et les oignons confits. Saupoudrer la viande du reste de pistaches.