



Rôti de porc à la florentine

Pour 4 à 5 personnes: 1 kg de carré de porc ou un morceau dans le cou, 5 branches de romarin, 2 à 3 feuilles de sauge, 3 gousses d'ail, 1 pointe de couteau de graines de fenouil (selon goût), 50 g de beurre.

Hacher très finement les aiguilles d'une branche de romarin ainsi que les feuilles de sauge et les gousses d'ail pelées; mélanger le tout avec les graines de fenouil afin d'obtenir une farce.

Faire 3 ou 4 trous dans la viande au moyen d'un couteau à larder ou d'un couteau étroit et remplir les ouvertures avec la farce aux herbes. Suivant le morceau, rouler et ficeler la viande. Glisser le reste des branches de romarin sous la ficelle. Beurrer la viande, saler et poivrer. Cuire environ 2 heures à la broche ou au four. Avant de trancher la viande, la laisser reposer absolument 10 à 15 minutes près de la source de chaleur. Pour ce faire, la rouler dans un papier d'aluminium. Servir avec des légumes de saison.

**Rôti de porc
à la florentine**

