 **Porc aux agrumes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1,700 kg de rôti de porc dans le filet
- 1 citron non traité
- 1 orange
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de feuilles de persil plat ciselées
- 1 càs de feuilles de basilic ciselées
- 1 càs de graines de cumin
- 3 càs d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Ciseler les feuilles de persil et de basilic.
Laver soigneusement le citron et râper finement le zeste.
Recueillir le jus du citron ainsi que celui de l'orange.
Saler et poivrer le rôti.Le mettre dans un récipient possédant un couvercle.
Le parsemer de zeste de citron, d'herbes ciselées et de cumin.
Arroser des jus d'orange et de citron.Tourner plusieurs fois le rôti pour bien l'imprégner de marinade.Couvrir et laisser mariner 2 heures au minimum au réfrigérateur.
Au moment de la cuisson, sortir la viande et l'égoutter soigneusement en réservant la marinade.
Faire dorer le rôti de tous côtés dans une cocotte avec un filet d'huile chaude.
Ajouter les gousses d'ail en chemise, verser alors la marinade et amener à ébullition.Couvrir et laisser mijoter à chaleur douce pendant 1 h 30 en retournant le rôti plusieurs fois.
Vous pourrez le servir chaud avec son jus de cuisson ou bien froid avec une salade.
***Je l'ai servi avec une*** [**polenta dorée**](http://croquantfondantgourmand.com/polenta-doree-aux-deux-fromages/)***.***