 **Rôti orange-brocolis**

 **Pour 5 Croquants-gourmands**

**- 1 kg de filet de** [**porc**](http://croquantfondantgourmand.com/category/viandes/porc/) **bardé
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 2** [**oranges**](http://croquantfondantgourmand.com/category/fruits/orange-fruits/) **bio
- 600 g de** [**brocolis**](http://croquantfondantgourmand.com/category/legume/brocoli/) **- Sel & poivre du moulin**

**1 plat à four huilé - 1 plat de service chaud**
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

Assaisonner le rôti de porc de sel, de poivre et d'herbes de Provence.
Le faire dorer de tous côtés à la poêle dans un filet d'huile pendant une dizaine de minutes.
Diviser les brocolis en petits bouquets et les laver.
Les faire cuire pendant 4 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter.
Éplucher les échalotes et l'ail.
Recueillir le jus d'une orange et couper l'autre en tranches.
Poser le rôti dans le plat à four.
L'entourer des rondelles de jus d'orange, des échalotes, des gousses d'ail.
Arroser avec le jus d'orange et 100 ml d'eau.
Enfourner pour 50 minutes.
Ajouter les bouquets de brocolis et laisser cuire encore pendant une vingtaine de minutes.
Vérifier la cuisson de la viande et l'assaisonnement en sel.
Trancher le rôti et le disposer sur le plat chaud avec la garniture.
Arroser du jus de cuisson et poivrer.
Servir immédiatement.