 **Porc en croûte d'olive** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La viande :  
- 1,200 de** [**rôti de porc**](http://recettes.de/roti-de-porc) **dans le filet**   
**- 100 g de mie de pain rassis**   
**- 100 g de moutarde à l'ancienne**   
**- 60 g de beurre mou**  
**- 60 g de poudre d'amande**   
**- 100 g d'olives vertes dénoyautées**  
**- 1 gros bouquet de persil**   
**- 3 gousses d'ail**   
**- 1 crépine de porc (facultatif)**  
**Accompagnement :  
- 350 g de tagliatelles**   
**- quelques grappes de tomates cerises**   
**-** [**Tapenade**](http://croquantfondantgourmand.com/tapenade/)  
**- Huile d'olive**   
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 220°C**

Mettre la crépine à tremper dans de l'eau tiède vinaigrée pendant quelques minutes, puis l'essorer et la sécher dans un papier absorbant.  
Peler et dégermer les gousses d'ail et les passer au presse-ail pour en retirer la pulpe.  
Mixer la mie de pain pour obtenir une chapelure grossière.  
Ajouter la moutarde, le beurre mou,  les olives (bien égouttées et séchées), la poudre d'amande, le persil (équeuté, lavé, séché) et la pulpe d'ail.  
Mixer pour obtenir une pâte. Poivrer, goûter et saler si besoin.  
Enlever la ficelle du rôti. Tartiner une face de la pâte aux olives et le déposer sur la crépine.   
Tartiner entièrement le rôti de pâte et l'envelopper de crépine.  
  
Déposer la viande dans un plat et le glisser dans le four chaud pendant 40 minutes : La croûte est superbement dorée.  
Retirer le rôti délicatement pour ne pas abimer la croûte et le réserver sur un plat.  
**Réduire la température du four à 140°C.**  
Déposer les grappes de tomates dans le plat, les asperger de quelques gouttes d'huile et les enfourner pour 30 minutes.  
Rajouter le rôti dans le plat et continuer la cuisson encore 30 minutes.  
Un peu avant la fin de la cuisson, faire cuire les pâtes "al dente".  
Les égoutter, les enrober d'un peu d'huile d'olive et de tapenade.  
Découper le rôti en tranches.  
Déglacer le plat de cuisson avec un demi-verre d'eau.  
Disposer sur une assiette chaude, une tranche de viande, une grappe de tomates confites et des tagliatelles.  
Arroser la viande de quelques gouttes de jus de cuisson.  
Servir bien chaud.