 **Filet de porc & sa sauce à la bière**

[](http://storage.canalblog.com/03/28/501700/62012453.jpg)  
**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1, 700 kg de rôti de porc  
- 2 grosses càs de moutarde  
- 4 càs d'huile d'olive  
- 2 càs de romarin haché  
- 2 càs de thym haché  
- poivre mignonette  
- ½ litre de bière  
- sel  
- un peu de crème pour la sauce**

**1 plat à four avec couvercle**

**Préchauffage du four à 200°** (chaleur statique)

* Mélanger la moutarde avec l'huile, le thym, le romarin, du sel et du poivre.
* Badigeonner la viande avec cette préparation.
* Verser la bière dans la cocotte : Le fond doit être entièrement couvert.
* Déposer le rôti dans le plat.
* Couvrir et enfourner pour 1 h 30.
* En fin de cuisson, si le jus est trop abondant, le laisser réduire sur le feu puis lier la sauce avec un peu de crème.
* Couper la viande en tranches et présenter la sauce en saucière.