 **Rôti de porc boulangère**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de** [**rôti de porc**](http://recettes.de/roti-de-porc) **dans le filet
- 1 kg de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre)**- 2** [**oignons**](http://recettes.de/oignons)**- thym et laurier
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
Marinade :
- 1 oignon
- 1** [**carotte**](http://recettes.de/carottes)**- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle
- vin blanc
- huile d'olive
- thym, laurier, persil
- sel & poivre du moulin**

**1 cocotte avec couvercle allant au four
Préchauffage du four à 170° (chaleur tournante)**

**La veille :

La marinade :**
Éplucher les oignons et la carotte et les couper en rondelles fines.Éplucher l'ail et le dégermer.
Enduire le rôti d'huile, le poivrer et le déposer dans un plat creux.
L'entourer des légumes et des aromates.
Arroser de vin blanc pour recouvrir les légumes.
Laisser mariner pendant 12 heures au minimum en le retournant de temps en temps.

**Le jour de la cuisson :**Éplucher oignons et pommes de terre et les couper en tranches fines.
Huiler le fond de la cocotte et le tapisser d'une couche de pommes de terre et d'oignons. Saler & poivrer.
Mettre le rôti et le recouvrir du reste des légumes. Saler et poivrer.
Ajouter des brindilles de thym et des feuilles de laurier.
Arroser avec la marinade passée au chinois.
Verser un petit filet d'huile d'olive sur la surface des légumes.
Couvrir la cocotte et enfourner pendant environ 2 h 30.
Couper le rôti en tranches.
Servir bien chaud accompagné des légumes.