**Filet de porc confit au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/filet-de-porc-confit-au-four-p1020785-r-copy.jpg) **Pour 5 à 6 Croquants-Gourmands**

**48 heures à l'avance :**

**La marinade :  
- 1 kg de filet de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **sans barde**  
**- 2 échalotes**  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- Thym (citron pour moi)**  
**- 2 feuilles de laurier**  
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 1 grosse càc de Mélange d'**[**épices italiennes**](https://recettes.de/epices-italiennes)  
**- sel & poivre du moulin  
- 2 càs d'huile d'olive  
  
1 récipient avec couvercle**Éplucher et émincer les échalotes, l'oignon et l'ail dégermé.  
Mélanger avec les herbes de Provence, les épices italiennes, du sel & du poivre.  
Mettre la moitié du mélange dans le fond du plat, déposer des brindilles de thym et une feuille de laurier.  
Poser le rôti sur le mélange, et parsemer du reste de la préparation.  
Arroser d'huile d'olive.  
Fermer le récipient et mettre au frais en retournant le rôti plusieurs fois et en le recouvrant du mélange .

**La veille du repas :**

**La cuisson :**

**Une cocotte avec couvercle**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Déposer le rôti et les éléments de la marinade dans la cocotte.  
Poser le couvercle et laisser cuire 30 minutes.  
Retourner le rôti  
**Réduire la température à 170°C**.  
Laisser cuire 1 heure en retournant le rôti à mi-cuisson et en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.  
Vérifier la cuisson et laisser encore une dizaine de minute à découvert pour   
dorer légèrement le rôti.  
Laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'au lendemain.  
Couper en tranches et servir chaud ou froid avec olives, cornichons, quartiers de tomate et mayonnaise