

## Rôti de porc aux tomates anciennes

### INGREDIENTS

**pour 4 personnes :**

1 rôti de porc de 800gr à 1kg

6 à 8 belles tomates (rose de berne, annanas, noire de crimée...)

1 poivron rouge ou vert

sel, poivre

huile d'olive

parmesan

### PREPARATION

préchauffez le four à 200°.

coupez les tomates en belles tranches mais pas trop épaisses, tapissez-en le fond du plat.

disposez le rôti sur les tranches de tomates, faites des incisions larges dans le rôti et incorporez des tranches de tomates dans ces incisions.

disposez le restant des tomates sur le rôti et tout autour du plat, salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive sur la préparation.

enfournez le plat pour 1h, 1h30 (surveillez la cuisson).

saupoudrez le parmesan 5 minutes avant la sortie du four.

servez avec du riz ou de la quinoa..

c'est un délice, grâce aux tomates, la viande reste très tendre et moelleuse.