



## Rôti de porc classique avec des herbes fraîches

Temps de préparation: 10 minutes  
Temps de cuisson: 75 minutes

### Ingrédients

- Un rôti de porc 5 lbs - coupe du centre, os dénudé (coupe française)
- sel et poivre, au gout
- ¼ tasse de mélange d'épices style Montréal
- ½ cuillère à soupe de sauge fraîche, hachée
- 1 tige de romarin frais, haché
- 2 tiges de thym frais, haché
- ¼ tasse de miel

### Méthode

Positionner le panier (rack) de cuisson dans le centre du four.

Préchauffer le four à 425 ° F.

Assaisonner le rôti de porc de sel, poivre et le mélange d'épices style Montréal spice. Couvrir le rôti entier avec le mélange de romarin haché et le thym.

Saisir le rôti à l'huile sur le four.

Placer le rôti sur une plaque à biscuits avec un fond de papier d'aluminium, avec les os vers le haut. Cuir sans couvrir.

Rôtir à 350 ° F/180 ° C pendant 60-75 minutes (Appx 20 minutes par livre) jusqu'à ce que la température interne sur un thermomètre à viande indique 160 ° F ou 71 ° C pour cuisson moyenne ou 170 ° F - 76 ° C pour la cuisson bien cuit.

Retirer le rôti du four et laisser reposer environ 10 minutes.

Mélanger le miel et la sauge. Badigeonner le mélange de miel sur le rôti après la sortie du four.

Enveloppez-le dans la feuille de papier aluminium que vous avez utilisé pour la cuisson jusqu'au moment de servir.



## Classic Roast Pork with fresh Herbs

Prep time: 10 minutes  
Cook time: 75 minutes

### Ingredients

- One 5 lbs - rib pork loin racks, center cut, chine bone off (Frenched)
- salt and pepper, to taste
- ¼ cup Montréal Style spice mix
- ½ tablespoon fresh sage, chopped
- 1 stem fresh chopped rosemary
- 2 stems fresh chopped thyme
- ¼ cup honey

### Method

Position the cooking rack in the centre of the oven.

Preheat to 425°F.

Season pork racks with salt, pepper and Montréal Style spice mix. Pat the entire roast with the mix of chopped rosemary and thyme.

Sear the roast in oil on the oven.

Place rack on cookie sheet lined with foil with bones facing up and sides not touching.

Roast at 350°F/180°C for 1 to 1 ¼ hours (appx 20 minutes per pound) until internal temperature on a thermometer reads 160°F or 71°C for medium or 170°F - 76°C for well done.

Remove roast from oven; let rest about 10 minutes.

Stir together honey and sage.

Brush honey mixture onto roast after removing from oven.

Wrap in the foil you cooked with until serving.