

RÔTI DE PORC À LA PAYSANNE

Avril 2003 (Actualisé en avril 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de rôti de porc dans l'échine
- ★ 3 oignons paille
- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 200 g de lardons nature
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 35 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 10 grains de genièvre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Poêle, Plat à four

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 2h15

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 12,40 € (soit 2,07 € par personne)



Recette :

Si ce n'est fait, ficeler le rôti afin qu'il se maintienne à la cuisson. Peler les oignons, les émincer. Faire blanchir les lardons une minute à l'eau bouillante et les laisser égoutter. Préchauffer le four 10 mn à thermostat 7 (210 °C). Faire fondre le beurre dans une poêle, y verser les lardons et les oignons et faire dorer en remuant souvent.

Huiler le rôti sur toutes ses faces, saler, poivrer, le disposer dans le plat à four et enfourner pour 1 heure. Au bout de 55 mn disposer les oignons et les lardons autour de la viande. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer et les essuyer. Dans une casserole, verser 40 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter alors la cuisson, ajouter le fond de veau, le fond de volaille et bien mélanger. Sortir le plat du four, disposer les rondelles de pommes de terre, les grains de genièvre, parsemer de thym, arroser le tout avec le bouillon chaud et remettre au four pour 1h15 à thermostat 6 (180°C) en veillant qu'il y ait toujours du liquide. Sortir du four, saler, poivrer, découper la viande en tranches et servir aussitôt.

Boisson :

Un Chinon ou un Sancerre rouge servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.