



Pour un repas normal de 6 personnes ou 10 personnes dans un menu de St-Martin

### **Ingrédients**

Un rôti de porc ficelé de 1.5 kg

1 oignon

3-4 gousses d'ail

1 carotte

Mélange d'épices (sel, poivre, herbes de Provence, paprika, noix de muscade, etc.)

Beurre à rôtir

2,5 dl de vin blanc

5 dl de fond de sauce

### **Purée**

1,5 kg de pommes de terre

Lait

Crème entière

### **Carottes**

8-10 grosses carottes

Persil

### **Préparation**

Préchauffer le four à 180°C.

Peler et émincer la moitié de l'oignon, écraser les gousses d'ail.

Peler la carotte, la couper en morceaux ou en rondelles.

Enrober le rôti du mélange d'épices, de tous les côtés.

Faire chauffer du beurre dans un faitout. Rôtir la viande 2-3 minutes en la tournant régulièrement d'un quart de tour, sans couvercle, pour la colorer. Régulièrement arroser avec le beurre.

Ôter la viande et mettre oignon, ail et carotte dans le faitout à chaleur maximale en remuant constamment pour décoller les sucs. Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié. Mettre un fond de sauce (sauce liée, sauce brune) d'env. 5 dl. Laisser réduire à nouveau de moitié, remettre la viande, mettre le couvercle du faitout et placer au four à 180°C.

**Cuisson :** Une demi-heure à 180°C, mouiller le rôti, baisser à 150°C et cuire encore 1h.

Peler les pommes de terre, les couper en petits morceaux et les rincer. Faire bouillir de l'eau, saler généreusement, cuire environ 40 minutes. Égoutter, ajouter un peu de lait et de crème à parts égales, passer au passe-vite ou au batteur électrique. Corriger l'assaisonnement (sel, Aromat, lait, crème).

Peler les carottes et les couper selon l'envie, en rondelles ou bâtons. Faire bouillir de l'eau, saler, cuire 10-15 minutes, égoutter. Émincer la seconde moitié de l'oignon. Faire revenir l'oignon dans du beurre, ajouter les carottes pour les blondir. Parsemer de persil haché juste avant de retirer la poêle du feu.

**Dressage :** Retirer la ficelle du rôti, découper en tranches fines et arroser de la sauce de cuisson. Si la sauce est trop forte, ajouter un peu de crème. La purée peut par exemple être dressée en quenelles réalisées à l'aide de deux cuillères à soupe. Ajouter les carottes et décorer l'assiette d'un brin de persil.

**Remarques**

Pour un rôti durant le repas de St-Martin, la purée en accompagnement n'est pas nécessaire.

Le rôti peut aisément être lancé tôt pour préparer les autres recettes pendant la cuisson.

Pour un fond de sauce maison, faire revenir des légumes (carottes, oignons, etc.) avec des os, déglacer au vin rouge, mouiller généreusement et cuire toute la journée. On réalise cela généralement 1-2 jours à l'avance.