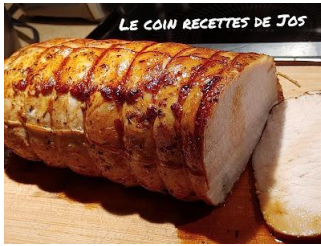


RÔTI DE PORC À L'ÉRABLE TOUT SIMPLE



- 1 rôti de longe de porc désossée de 1,4 kg (3 lb)
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de romarin frais haché finement (facultatif)
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre du moulin
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- ¾ tasse (175 ml) de sirop d'érable
- ¼ tasse (60 ml) de moutarde de Dijon

-Dans un petit bol, faire une pâte avec l'ail, le sel, le romarin, le poivre et 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive.

-Avec la pointe d'un couteau, faire une dizaine d'incisions dans le rôti. Répartir la pâte dans les incisions et sur le rôti en massant bien toute la surface.

-Encore avec la pointe d'un couteau, faire des incisions peu profondes sur le côté gras du rôti à tous les 0,5 cm (¼ po) dans le sens de la largeur. Attention de ne pas couper la ficelle.

-Déposer le rôti dans un sac de plastique hermétique et réfrigérer pendant 24 heures.

-Tempérer le rôti environ 45 minutes avant la cuisson.

-Préchauffer le four à 325 °F (160°C).

-Dans un poêlon à feu vif, faire dorer le rôti de tous les côtés dans 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive pendant environ 8 minutes.

-Déposer le rôti dans une lèche-frite, gras vers le haut, et cuire au four 30 minutes par demi-kilo (500 g/1 lb) ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 150 °F (65°C).

-Badigeonner le rôti de 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable à deux reprises pendant la cuisson. Couvrir le rôti de papier aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de servir. La température interne sera alors de 158 °F (70°C).

-Mélanger le reste du sirop d'érable (125 ml ou ½ tasse) avec la moutarde de Dijon et utiliser comme condiment.

-Accompagner d'une purée de légumes-racines au choix (pommes de terre avec carottes, rutabagas ou panais) et d'une salade verte.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)