

LONGE DE PORC, SAUCE À L'ÉRABLE ET AUX POIRES



Temps de préparation: 40 min

Cuisson: 1 h

Rendement: 8 à 10 portions

Longe de porc:

- 1 longe de porc de 1,8 kg (4 lb)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 tranches de bacon d'environ ½ cm (¼ po) d'épaisseur
- 4 à 5 oignons, pelés et coupés en deux
- 2 citrons, coupés en deux
- 1 tête d'ail, coupée en deux
- 4 branches de romarin frais
- 4 branches de sauge fraîche
- 4 branches de thym frais
- Sel et poivre

Sauce à l'érable et aux poires:

- 1 tasse de sirop d'érable
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 2 tasses de cidre pétillant
- 2 morceaux d'environ 2,5 cm (1 po) de gingembre confit ou frais
- 1 échalote française, hachée
- 1 bâton de cannelle
- 2 poires, pelées et coupées en cubes
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 2 c. à soupe d'eau

Longe de porc:

-Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 375 °F.

-Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile de tous les côtés. Saler et poivrer.

-Déposer la longe, côté gras au-dessus, dans une rôtissoire et répartir les tranches de bacon sur la longe.. Déposer le reste des ingrédients tout autour.

-Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 58 à 60 °C (136 à 140 °F). Réserver le rôti dans un plat de service avec la garniture. Couvrir et laisser reposer environ 15 minutes. Le thermomètre se rendra autour de 145 °F.

Sauce à l'érable et aux poires:

-Entre-temps, dans une casserole, porter le sirop d'érable à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Ajouter le bouillon, le cidre, le gingembre, l'échalote, la cannelle et porter à ébullition. Laisser réduire de moitié. Ajouter les poires et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes.

-Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau et l'ajouter en filet à la sauce en fouettant. Laisser mijoter 1 minute. Servir avec la longe de porc.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)