

Rôti de porc aux herbes et à l'ail

Préparation: 20 minutes

Macération: 8 heures (toute la nuit)

Cuisson: 30 minutes

Portions: 4

Ingrédients 1.25 kg de rôti de porc désossé, coupe du centre, avec son gras de couverture

5 ml de graines de fenouil

5 ml de graines de coriandre

5 ml de sel

5 ml de poivre

2 gousses d'ail, coupées en rondelles

2 gousses d'ail, hachées

10 feuilles de sauge

8 feuilles de sauge (en garniture)

10 branches de romarin

60 ml d'huile d'olive 30 ml d'huile d'olive

60 ml de vin blanc

125 ml de bouillon de volaille riche

30 ml de beurre

Préparation

1)Pratiquer 10 incisions sur le dessus du rôti. Insérer une rondelle d'ail, une feuille de sauge et une branche de romarin dans chaque incision.

2)Broyer les graines de fenouil et de coriandre avec un mortier et un pilon. Ajouter le sel et le poivre aux graines broyées. Frotter cette marinade sur la viande.

3)Enrober le rôti dans une pellicule plastique et le laisser au réfrigérateur toute une nuit. Sortir le rôti et attendre qu'il soit à la température ambiante.

4)Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans une grande poêle en fonte, faire chauffer de l'huile d'olive à feu moyenvif. Saisir tous les côtés du rôti et le faire cuire sur la grille centrale du four de 20 à 30 min, jusqu'à ce que sa température interne atteigne 130 °F (55 °C).

5)Retirer le rôti du four et le réserver dans une assiette pendant la préparation de la sauce. Dans une casserole, faire chauffer l'ail hachée et les feuilles de sauge environ 30 s à feu moyen. Ajouter le vin blanc, porter à ébullition et laisser réduire.

6)Ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire de moitié. Retirer du feu et incorporer le beurre. Verser le jus de cuisson du porc dans la sauce. Découper le rôti en tranches et l'arroser de sauce. (moi j'ai épaissi avec un peu de farine grillée également).

source: Buddy Valastro par ~Lexibule~

Note: J'avais un plus gros rôti alors j'ai cuit un peu plus longtemps et ajusté mes quantités d'ingrédients

en conséquence. J'ai servi avec une excellente purée de pommes de terre mais pas n'importe laquelle dont la recette sera publiée demain. Ainsi qu'avec des pois mange tout et tomates jaunes en grappe. Un festin de Roi et c'est peu dire!!

Aussi pour l'étape de la sauce, j'ai bien suivi le procédé mais pour avoir une sauce beaucoup plus épaisse car ne n'aime pas quand elles sont liquide, j'ai ajouté un peu de farine grillée.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule