

RÔTI DE PORC BRAISÉ (2)

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 rôti (longe) de porc du Québec d'environ 2,2 lb (1 kg), (*j'avais un rôti de longue bout de côtes que j'ai saumuré une nuit*)
- 2 oignons, coupés en 4
- 3 gousses d'ail, hachées (4 pour moi)
- 2 tasses de carottes, en rondelles (*2 grosses carottes ou 4 moyennes*)
- 4 c. à soupe (60 ml) sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) vin blanc
- 1 c. à soupe (15 ml) poivre au moulin
- 4 tasses (1 L) bouillon de légumes
- 1 citron pelé à vif et coupé en rondelles
- Sel au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four, la grille au centre à 325 °F (160 °C).
2. Dans une rôtissoire (*j'ai utilisé une marmite en fonte émaillée*), déposer le rôti de porc au centre, répartir autour, les oignons, l'ail, les carottes et les citrons.
3. Ajouter le sirop d'érable, le vin blanc, le poivre, un peu de sel et le bouillon de légumes.
4. Couvrir d'un papier aluminium (*j'ai mis un papier parchemin, puis ajouté le papier aluminium, et j'ai mis le couvercle de la marmite*) puis laisser cuire au four 5 heures.
5. A la sortie du four, retirer de la rôtissoire, les légumes et le rôti. Réservez.
6. Si désiré, à l'aide d'un pied mélangeur, mixez les jus de cuisson avec une partie des légumes (*Je n'ai pas fait*). Vérifier l'assaisonnement.
7. Faire réduire la sauce obtenue (*non pour moi*), si besoin et servez le plat, accompagné d'une bonne purée de pomme de terre.

Source : Jonathan Garnier, Salut bonjour, émission du 18 janvier 2018

<http://tva.canoe.ca/emissions/salutbonjour/chroniques/detail/roti-de-porc-braise>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 25 octobre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/10/roti-de-porc-braise-2.html>