

RÔTI DE PORC À L'AIL À L'ANCIENNE

Ingrédients :

- 1 rôti d'épaule de porc avec l'os et la couenne d'environ 4 à 5 livres (2 à 2,5 kilos)
- 3 ou 4 gousses d'ail en tranches (*3 grosses pour moi*)
- ¼ tasse (60 g) de beurre
- 1 ou 2 oignons émincés (tout dépend de la grosseur de l'oignon)
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde sèche
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet (ou simplement de l'eau si vous n'avez pas de bouillon)
- 8 pommes de terre coupées en deux
- 4 carottes pelées et tranchées
- Pour les légumes, vous pouvez y ajouter des morceaux de navet (*rutabaga*), des choux de Bruxelles, selon vos goûts (*j'ai mis, + du panais*)

Préparation :

1. Faire plusieurs incisions avec un couteau dans la chair du rôti et y insérer les tranches d'ail.
2. Ensuite, dans une poêle, faire fondre le beurre à feu élevé et saisir votre rôti des deux côtés pour obtenir une belle coloration. Réserver dans une assiette en y ajoutant sel et poivre.
3. Dans la même poêle, faire ensuite dorer les oignons avec la moutarde sèche jusqu'à coloration désirée. Ajoutez-y le bouillon de poulet (ou l'eau) et amener à ébullition pendant 1 minute.
4. Dans une grande rôtissoire ou une cocotte en fonte (style Creuset), déposer le rôti et verser le bouillon avec les oignons par-dessus.
5. Couvrir et cuire à 325 °F (160 °C) pendant environ 2h45 à 3 heures. Ajoutez-y vos légumes et un peu d'eau si vous jugez qu'il en manque. Poursuivre la cuisson pendant 1 heure (ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres).
6. Défaire votre rôti en morceaux, vous verrez, ça fond dans la bouche. Un vrai délice!

Source: Tornade rousse (Blog de Lyne Ste-Marie)

<https://tornaderousse.com/cuisine/recettes/recette-du-roti-de-porc-a-lail-a-lancienne/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 20 avril 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/04/roti-de-porc-lail-lancienne.html>