

Rôti de porc à la Vigneronne, échalotes confites, écrasé de pommes de terre et carottes

Recette pour 4 personnes



Description

C'est le moment de se remémorer les enseignements de votre grand-mère!

L'astuce du chef

Vous pourriez changer les légumes de la garniture du rôti, faites preuve d'imagination...!

Ingrédients

Pour le rôti

- 800 Gr Rôti de porc
- 2 Unité(s) Oignon
- 3 Unité(s) Carotte
- 6 Unité(s) Ail
- 2 Unité(s) Laurier
- 4 Branche(s) Thym
- 500 Ml Vin rouge
- 250 Ml Demi-glace de veau

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les échalotes

- 8 Unité(s) Échalote

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour l'écrasée de pomme de terre et carotte

- 3 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 2 Unité(s) Carotte
- 100 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre
- 5 Ml Noix de muscade

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

Pour la mise en place

Pelez et émincez les oignons et les carottes pour le rôti. Écrasez les gousses d'ail. Pelez et coupez en cubes les carottes et les pommes de terre pour l'écrasé. Pelez et coupez en deux les échalotes.

Pour le rôti

Salez et poivrez le rôti sur toutes les faces. Dans une casserole en fonte chaude avec de l'huile végétale, faites colorer le rôti de tous les côtés. Retirez-le de la cocotte et faites revenir les oignons, les carottes et l'ail. Mouillez au vin rouge, ajoutez les herbes aromatiques et remettez le rôti. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pour 60 à 75 minutes en fonction du poids, cela doit être à 140°F à coeur. À la sortie du four, laissez reposer 15 minutes sous un papier aluminium. Une fois le rôti cuit, ajoutez la demi-glace et laissez mijoter 10 minutes.

Pour les échalotes

Mettez les échalotes dans un plat de cuisson, arrosez d'huile d'olive, sel et poivre et cuire au four pendant 45 minutes pour qu'elles soient bien confites.

Pour l'écrasée

Dans une casserole, mettez les pommes de terre et les carottes, puis couvrez d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Dans une autre casserole, faites chauffer à feu doux la crème et le beurre avec la muscade. Une fois cuits, égouttez les légumes et écrasez-les avec le beurre et la crème, salez, poivrez et réservez au chaud sur un bain marie.

Pour le dressage

Tranchez le rôti, mettez deux quenelles de l'écrasé au centre de l'assiette, deux tranches de rôti sur un côté et deux échalotes de l'autre. Puis mettez la sauce et la garniture tout autour.

Bon appétit!