

Rôti de porc aux saveurs d'automne

Une recette gourmande de Jean-Jacques VERMEERSCH

Les ingrédients (quantités pour 4 personne(s))

Rôti de porc (1kg) : 1 pièce(s)

Oignon(s) : 1 pièce(s)

Gousse(s) d'ail : 3

Lard fumé : 100 g

Lard gras : une noix

Pomme(s): 4-5 suivant la taille

Petits navets ronds : 600 grs

Moulin à poivre : 6 tour(s)

Sel fin : 6 pincée(s)

Huile d'olive : 3 cl

Liqueur de châtaignes Louis Couderc : 15 cl

Châtaignes cuites au naturel : bocal 380 grs

Description de la recette

Réaliser les pesées.

Éplucher tous les légumes.

Émincer l'oignon. Couper la tranche de lard en gros lardons.

Éplucher les pommes et les couper en quartiers (enlever les pépins).

Rincer les châtaignes

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Saler le rôti de porc, puis le colorer sur toutes les faces. Le réserver et le poivrer.

Ajouter dans la cocotte et faire dorer le lard. Ajouter l'oignon émincé et les gousses d'ail écrasées sous la main, Les enrober soigneusement, puis déglacer avec 10 cl de liqueur de châtaigne. Remettre le rôti dans la cocotte, puis enfourner pendant 40 à 45 min.

A mi cuisson, ajouter les pommes et les châtaignes et déglacer le rôti avec le reste de liqueur de châtaignes.

En fin de cuisson, sortir le rôti de la cocotte et le laisser reposer sous une feuille de papier aluminium durant 10 min.

Durant le temps de cuisson : Le glaçage des petits navets ronds

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 grs de petits navets ronds
- 70g de lard gras
- 1 pincée de sucre en poudre
- vinaigre de cidre
- sel, poivre

Lavez les navets. Plongez-les juste 5mn dans de l'eau en ébullition. Égouttez-les.

Faire fondre le lard gras dans une cocotte. Mettez-y les navets à dorer légèrement sur toutes leurs faces, à feu très doux. Ajoutez-y 3 verres d'eau, du sel, du poivre. Couvrez et laissez cuire de 30 à 40 mn selon la grosseur des navets.

Égouttez les navets dès qu'ils sont cuits mais encore fermes. Videz le jus resté dans la cocotte. A la place, mettez-y 40g de lard gras à fondre, les navets égouttés et le sucre. Laissez colorer légèrement. Ajoutez quelques gouttes de vinaigre de cidre.

Pour le dressage

Découper le rôti en fines tranches et le servir immédiatement, accompagné des pommes, châtaignes et navets, du lard et des gousses d'ail. Nappez de jus, dégustez...

Régalez vous...