

RÔTI D'ÉCHINE DE PORC AU CAFÉ, POIVRE LONG ET SAUCE AU CHOCOLAT PIMENTÉE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Version pour mijoteuse

Retirer la ficelle de l'échine. Placer les tranches d'oignons au fond de la mijoteuse et y déposer le rôti enrobé d'épices. Ajouter 1 tasse de bouillon (poulet ou bœuf) ou de jus de pomme, ou d'eau tout simplement. Cuire à basse température 6 à 8 heures. Effilocheur et servir avec la sauce au chocolat.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

638
CALORIES

58 g
PROTÉINES

30 g
GLUCIDES

30 g
MATIÈRES GRASSES

15 min
PRÉPARATION

90 min
CUISSON
Attente
10 min

6 à 8
PORTIONS

COUPES



Soc désossé
ou échine et
steak
d'échine

INGRÉDIENTS

RÔTI

3 lb à 4 lb	Rôti d'échine d'eporc, désossé et ficelé	1,5 kg à 2 kg
1	Gros oignon, coupé en tranches de 1,5 cm	1
1 c. à soupe	Sucre brun	15 ml
1 c. à soupe	Café finement moulu (mouture espresso)	15 ml
1 c. à soupe	Poivre long, moulu	15 ml
2 c. à thé	Sel	10 ml

SAUCE AU CHOCOLAT PIMENTÉE

3 c. à soupe	Beurre	45 ml
2	Grosses échalotes françaises, ciselées	2
1/3 tasse	Vin rouge sec	85 ml
2 1/2 tasses	Sauce demi-glace	625 ml
1 c. à thé ou plus	Sambal Oelek	5 ml ou plus
1 oz	Chocolat noir de qualité	28 g

CAROTTES ET PANAIS GLACÉS

1 c. à soupe	Huile d'olive	15 ml
1 c. à soupe	Beurre	15 ml
3 c. à soupe	Sirop d'érable	45 ml
6	Carottes, coupées en deux sur la longueur puis en tronçons	6
6	Panais, coupés en deux sur la longueur puis en tronçons	6
Au goût	Sel et poivre	Au goût

PRÉPARATION

RÔTI

1. Préchauffer le four, la grille au centre à 200 °C (400 °F).
2. Dans un bol, bien mélanger les épices. Enrober le rôti avec les épices.
3. Déposer les tranches d'oignon une à côté de l'autre au fond d'une rôtissoire. Déposer le rôti sur le lit d'oignons. Placer au centre du four.
4. Cuire environ 20 minutes, puis abaisser la température à 175°C (350°F). Poursuivre la cuisson pendant environ 70 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 62°C (145°F).
5. Sortir le rôti du four, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes.

SAUCE

1. Dans une petite casserole, faire fondre 2 c. à soupe de beurre à feu moyen-vif et faire revenir les échalotes pendant 1 minute.
2. Verser le vin rouge et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter la sauce demi-glace et le sambal oelek, et laisser mijoter 2 minutes.
4. Passer la sauce au tamis et la remettre dans la casserole à feu moyen.
5. Ajouter le chocolat et le reste du beurre, et remuer jusqu'à consistance lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

1. Porter à ébullition de l'eau salée et y faire cuire les légumes 10 minutes.
2. Égoutter et faire poêler dans le beurre, l'huile d'olive et le sirop d'érable jusqu'à ce que les légumes soient bien laqués.
3. Servir le porc tranché nappé d'un peu de sauce au chocolat et accompagné de légumes glacés.