

metro



Rôti de porc à la mexicaine

Évaluer cette recette ★★★★★ 8 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 2:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Moutarde de Dijon
(1/4 tasse)

125 ml Pâte de tomate
(1/2 tasse)

1 Citron en jus

900 g Rôti de longe de porc
(2 lb)

4 Gousses d'ail, coupées en pointes

SALSA :

3 Tomate, coupées en dés

1 Oignon rouge, haché finement

1 Poivron vert, en cubes

30 ml Coriandre moulue

Préparation

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Mélanger ensemble la moutarde, la pâte de tomate et le jus de citron.

Faire des petites incisions dans le rôti et insérer les pointes d'ail.

Saisir le rôti de chaque côté. Badigeonner du mélange de moutarde.

Cuire au four, 70 min/kg 35 min/lb.

À la mi-cuisson, insérer le thermomètre à viande au centre du rôti pour atteindre la température interne 70 °C ou (170 °F).

Pendant ce temps, dans un bol, mélanger les ingrédients de la salsa. Réserver au réfrigérateur.

Retirer le rôti du four et le déposer sur une planche à découper. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes.

Découper en tranches et servir avec la salsa et une purée de pommes de terre.

Source : Chef Soeur Angèle

Accords vins et mets

Fruité et généreux

(2 c. à
soupe)

30 ml Thym séché
(2 c. à
soupe)

60 ml Persil frais, haché
(1/4 tasse)

15 ml Miel liquide
(1 c. à
soupe)

Jus de 1 citron

5 ml Poivre de cayenne moulu
(1 c. à thé)

Sauce tabasco



Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme.

Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
