

RÔTI DE PORC ET CHAMPIGNONS CARAMÉLISÉS AU PORTO

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir avec des haricots verts.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

401

CALORIES

36 g

PROTÉINES

18 g

GLUCIDES

16 g

MATIÈRES GRASSES

15
minutes
PRÉPARATION

1 heure
CUISSON

4 à 6
PORTIONS

COUPES



Fesse

INGRÉDIENTS

1 3/4 lb	Rôti de fesse de porc du Québec	800 g
3 c. à table	Huile d'olive	45 ml
1	Oignon rouge, coupé en quartiers	1
2 tasses	Champignons entiers blancs ou café ou de Portobello tranchés	500 ml
3	Panais, pelés et coupés en bâtonnets	3
3/4 tasse	Porto	180 ml
1 tasse	Fond brun de veau ou sauce demi-glace du commerce	250 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
- Dans une grande poêle, à feu moyen-vif, chauffer la moitié de l'huile et y faire dorer le rôti de tous les côtés. Saler et poivrer. Transférer dans un plat de cuisson.
- Cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 60°C (140°F), pour une cuisson rosée. Retirer le rôti du four et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 15 minutes.
- Pendant la cuisson du rôti, dans la même poêle, à feu vif, chauffer le reste de l'huile et y faire dorer l'oignon, les champignons et les panais. Réserver sur une assiette au chaud.
- Déglicer la poêle avec le porto et ajouter le fond de veau. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver 60 ml (1/4 tasse) de cette sauce pour badigeonner fréquemment le rôti durant sa cuisson.
- Remettre les légumes dans la poêle avec la sauce. Poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation de la sauce sur les légumes.
- Trancher le rôti. Servir avec les légumes caramélisés et le jus de cuisson.