

metro



Rôti de porc, sauce orange-Dijon

Évaluer cette recette  2 Votes



Sans Gluten

4	0:20	1:00	1:20
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 kg (2 lb) Rôti de fesse de porc du québec désossé

30 ml (2 c. à soupe) Beurre, ramolli

15 ml (1 c. à soupe) Herbes de Provence

10 ml (2 c. à thé) Graines de coriandre

Au goût, sel et poivre frais moulu

375 ml (1 1/2 tasse) Bouillon de volaille (ou de légumes)

Sauce :

125 ml (1/2 tasse) Jus d'orange

Préparation

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Mélanger ensemble le beurre, les herbes de Provence et les graines de coriandre, et poivrer au goût. Enrober le rôti du mélange et verser le bouillon. Insérer un thermomètre à viande au centre de la chair et déposer dans une rôtissoire.

Faire cuire au four pendant 40 à 60 min ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 70 °C (160 °F). Laisser reposer, lâchement recouvert d'une feuille de papier d'aluminium, pendant 10 à 15 min à la sortie du four. Assaisonner au goût.

Sauce

Dans un poêlon, amener à ébullition le jus d'orange et ajouter la moutarde de Dijon, le zeste et le romarin puis laisser réduire du tiers. Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feu doux. Servir sur les tranches de rôti.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

15 ml Moutarde de Dijon
(1 c. à soupe)

5 ml Zeste d'orange
(1 c. à thé)

1/2 c. à thé Romarin séché

10 ml Fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau
(2 c. à thé)

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 fécules certifiées sans gluten 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.
