

Rôti de porc à l'ancienne

Préparation : 30 minutes, cuisson : 1 heure 20.

Pour 4 personnes.

800 g environ d'échine de porc désossée, 100 g de beurre, 2 oignons moyens, 1 carotte, 2 gousses d'ail, 1 petit bouquet garni, 1 kg de petits navets, 1 c à café de sucre semoule, 120 g de lard de poitrine fumé, 30 g de farine, 4 dl de bouillon, persil haché, sel, poivre.

Faire chauffer le four à température moyenne; faire revenir le rôti à la cocotte dans 40 grammes de beurre chaud; le faire dorer uniformément, à feu vif.

Pendant ce temps, éplucher les oignons, la carotte et les gousses d'ail; hacher les gousses d'ail et émincer finement la carotte et les oignons; disposer les oignons, la carotte, l'ail et le bouquet garni au fond d'un grand plat allant au four; poser le rôti dessus; l'arroser avec le beurre dans lequel il a doré; faire cuire au four pendant environ 1 heure 10 en retournant souvent le rôti.

Eplucher les petits navets; les laisser, de préférence, entiers; s'ils sont trop gros, les couper en tranches épaisses; les faire cuire dans une casserole d'eau salée bouillante pendant 10 minutes.

Egoutter les navets, puis les faire blondir avec 35 grammes de beurre dans une casserole; les saupoudrer avec le sucre semoule; laisser légèrement caraméliser, puis rouler les navets dans ce caramel.

Mettre le reste de beurre à fondre dans une autre casserole, à fond épais de préférence; faire rissoler le lard fumé coupé en petits lardons dans ce beurre chaud; saupoudrer avec la farine; la laisser blondir, sur feu doux, en remuant à la cuillère de bois; mettre de côté environ 1/2 verre de bouillon; arroser peu à peu les lardons avec le reste du bouillon; ajouter les petits navets; saler et poivrer largement; laisser cuire environ 30 minutes sur feu doux.

Quand le rôti de porc est cuit, le dresser sur un plat de service chaud; retirer le bouquet garni; déglacer le jus de cuisson, sur feu vif, avec le bouillon mis de côté; rectifier l'assaisonnement de la sauce, puis en napper le rôti; l'entourer avec les petits navets; saupoudrer de persil haché.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.