

LONGE DE PORC AU CAFÉ ET À LA NOISETTE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir la longe de porc avec la purée et la sauce à l'ail noir. Parsemer de noisettes grillées.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

505
CALORIES

55 g
PROTÉINES

16 g
GLUCIDES

22 g
MATIÈRES GRASSES

45
minutes
PRÉPARATION

1 heure
CUISSON

6 à 8
personnes
PORTIONS

COUPES



Longe

INGRÉDIENTS

MARINADE SÈCHE AU CAFÉ

4 lb	Longe de porc	1.8 kg
2 c. à table	Sel de mer fin	30 ml
2 c. à table	Café moulu	30 ml
2 c. à table	Cassonade	15 ml
1 c. à table	Paprika fumé	15 ml
1 c. à thé	Poivre noir moulu	5 ml
1/2 c. à thé	Poudre d'ail	2.5 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE

4 tasses	Céleri-rave pelé et coupé en morceaux	1 L
1 tasse	Lait	250 ml
1 tasse	Eau	250 ml
1/4 tasse	Beurre	60 ml
Au goût	Sel	Au goût

SAUCE À L'AIL NOIR

2 c. à table	Échalote française émincée	30 ml
1 c. à table	Ail noir	15 ml
2	Feuilles de laurier	2
1/2 tasse	Vin rouge	125 ml
1 tasse	Demi-glace	250 ml
1 c. à table	Beurre non salé	15 ml

ÉCLATS DE NOISETTES

Éclats	Noisettes, grillées	Éclats
--------	---------------------	--------

PRÉPARATION

MARINADE SÈCHE AU CAFÉ

1. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F). Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade et assaisonner. Réserver.
2. Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile de tous les côtés. Saler et poivrer.
3. Frotter la longe de porc avec la marinade sèche. Laisser reposer 30 minutes.
4. Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 58 à 60 °C (136 °F). Réserver le rôti dans un plat de service avec la garniture. Couvrir et laisser

reposer environ 15 minutes. Le thermomètre se rendra autour de 63°C (145°F)

PURÉE DE CÉLERI-RAVE

- 1. Dans une casserole, cuire le céleri-rave dans le lait et l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, soit de 15 à 20 minutes. Égoutter.**
- 2. Passer au robot culinaire avec le beurre pour obtenir une purée bien lisse. Saler**

SAUCE À L'AIL NOIR

- 1. Faire suer les échalotes, ajouter l'ail noir et les feuilles de laurier.**
- 2. Ajouter le vin rouge et laisser réduire au quart.**
- 3. Ajouter la demi-glace, laisser mijoter quelques minutes.**
- 4. Passer la sauce au tamis**
- 5. Incorporer le beurre en fouettant et rectifier l'assaisonnement.**