

# RÔTI DE PORC DE NOËL

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir un écrasé de pommes de terre et quelques légumes verts.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

511  
CALORIES

48 g  
PROTÉINES

14 g  
GLUCIDES

14 g  
MATIÈRES GRASSES

10  
minutes  
PRÉPARATION

30  
minutes  
par 500  
g  
CUISSON

6  
PORTIONS

## COUPES



## INGRÉDIENTS

3,3 lbs	Rôti de fesse de porc du Québec, découenné et ficelé	1,5 kg
1 c. à table	Huile de canola	15 ml
4 tasses	Vin rouge	1 L
4 tasses	Bouillon de légumes	1 L
2	Gros oignons, hachés	2
5	Gousses d'ail, hachées	5
1 c. à table	Sariette, fraîche ou sèche	15 ml
1	Branche de romarin	1
1	Branche de thym	1
1/2 c. à table	Noix de muscade	7,5 ml
1 c. à table	Moutarde en poudre	15 ml
1/4 c. à table	Clou de girofle, moulu	3,75 ml
1/2 c. à table	Cannelle moulue ou un bâton	7,5 ml
3 c. à table	Gingembre frais, haché	45 ml
1 c. à table	Fécule de maïs	15 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût

## PRÉPARATION

1. Dans une poêle chaude, colorer chaque côté du rôti 3 minutes dans le filet d'huile. Retirer le rôti de la poêle. Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié.
2. Préchauffer le four, la grille au centre à 180° C (350° F).
3. Dans un plat allant au four, rassembler les épices, les légumes et le bouillon. Disposer le rôti au centre du plat, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.
4. Laisser cuire au four environ 1 heure 30 minutes.
5. Une fois le rôti cuit, l'envelopper de papier d'aluminium pour le garder au chaud.
6. Dans une casserole, récupérer le jus de cuisson. Retirer la branche de thym et de romarin, porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
7. Dans un bol, délayer la fécule de maïs dans un peu de jus de cuisson, puis incorporer dans la casserole. Poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes, pour épaissir la sauce. Ajuster l'assaisonnement.
8. Découper le rôti en fines tranches et napper de sauce.