

# 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

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Déglacer la poêle avec le porto et ajouter le fond de veau. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement.
6. Réserver 60 ml (1/4 tasse) de cette sauce pour badigeonner fréquemment le rôti durant sa cuisson.
7. Remettre les légumes dans la poêle avec la sauce. Poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation de la sauce sur les légumes.
8. Trancher le rôti. Servir avec les légumes caramélisés et le jus de cuisson.