

Porc

Rôti de porc laqué



1h15 10 min 50 min 15 min 384

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du laquage

- 1 Récupérer les feuilles de romarin sur la tige et les hacher grossièrement.
- 2 Fouetter la moutarde, la moutarde à l'ancienne, le sucre roux, l'eau et le romarin dans un bol. Réserver.

Étape 2

Préparation du filet mignon

- 1 Préchauffer le four à 215°C (Th.7).
- 2 Déposer le rôti dans une poêle.
- 3 Laquer le rôti à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 4 Saler, poivrer.
- 5 Enfourner le rôti et laisser cuire à mi-hauteur pendant environ 30 min.
- 6 Recouvrir le porc d'aluminium pour l'empêcher de prendre une couleur trop foncée et laisser cuire 20 min de plus.
- 7 Le porc est cuit lorsqu'il atteint une température de 70°C. Se munir d'un thermomètre de cuisson pour s'en assurer.

Sortir le rôti du four et le transférer sur une planche à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le laquage

2 c. à soupe **Moutarde**
2 c. à soupe **Moutarde ancienne**
30 g **Sucre roux**
1 branche(s) **Romarin**
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le filet mignon

680 g **Rôti de porc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'accompagnement

1 botte(s) **Cresson**
75 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
1 branche(s) **Romarin**

- 8 découper. Laisser la viande reposer 15 min pour qu'elle soit bien juteuse.
- 9 Retirer la ficelle de cuisine à l'aide d'une paire de ciseaux.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Découper les tiges de cresson à l'aide d'un couteau de cuisine pour ne garder que les feuilles.
- 2 Laver le cresson et l'essorer à l'aide d'une essoreuse à salade.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les feuilles de salade de manière à former un lit pour le rôti.
- 2 Déposer les canneberges sur le cresson.
- 3 Détailler le porc en fines tranches avant de le disposer sur le lit de cresson.
- 4 Récupérer les feuilles de romarin et en décorer les tranches de porc.
- 5 Servir immédiatement.