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.