Rôti de porc roulé farci aux champignons

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 50 min

Temps actif: 1 h

Moyenne

Ingrédients

Pour 6 personnes

1.5 kg	cou de porc suisse, coupé à plat pour un rôti roulé
30 g	bolets, séchés
30 g	morilles, séchées
1	échalote, hachée finement
1	gousse d’ail, hachée finement
3 cs	beurre à rôtir
0.25 cc	poivre
0.5 dl	cognac
200 g	chair à saucisse de veau
6	brins de thym, effeuillés, hachés
1 cc	sel
	poivre
3 cs	huile de colza HOLL
1	oignon, haché finement
3 cs	concentré de tomate
5 dl	vin blanc
1 cs	fécule
5 dl	bouillon de viande, froid
	sel, poivre
1	feuille de laurier
50 g	beurre
2	gousses d'ail, hachées finement
1 l	d’eau de trempage des champignons
200 g	polenta bramata

2	feuilles de laurier
2 branches	brins de romarin
80 g	sbrinz AOP, râpé
	poivre

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

1031	kcal
62 g	de protéines
33 g	de glucides
65 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Des porcs contre le gaspillage alimentaire

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

Préparation

1 Sortir la viande du réfrigérateur environ 30 minutes avant la préparation. Préchauffer un plat d'une contenance d'environ 3 l allant au four.

2 Faire tremper les champignons dans 1 l d'eau froide pendant env. 20 minutes. Égoutter, récupérer l'eau de trempage des champignons, filtrer à travers une passoire chemisée de papier absorbant et réserver. Hacher finement les champignons, les faire revenir avec l'échalote et l'ail dans une poêle antiadhésive avec du beurre à rôtir. Assaisonner avec du poivre et déglacer avec le cognac. Verser dans un récipient et laisser refroidir. Bien mélanger avec la chair à saucisse et le thym.

3 Disposer la viande à plat sur le plan de travail. Répartir la farce uniformément dessus et rouler la viande à partir du côté long. Enrouler de la ficelle de cuisine d'env. 1,5 m en faisant un tour autour du rôti à une extrémité et nouer. Mesurer 2 cm, maintenir la ficelle avec le doigt, la replacer autour du rôti et la passer dans la boucle. Répéter l'opération jusqu'au bout du rôti. Retourner le rôti et nouer la ficelle avec l'autre extrémité (voir pages 4 et 5), saler et poivrer.

Viande Suisse

Mon choix.

4 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Lorsque l'huile est chaude, c'est-à-dire lorsqu'elle est aussi liquide que de l'eau, faire dorer la viande de tous les côtés pendant env. 5 minutes. Attention: ne jamais piquer la viande en la retournant afin d'éviter que le jus ne s'écoule. Mettre la viande dans le plat allant au four. Faire dorer l'oignon dans le jus de cuisson. Ajouter le concentré de tomate et faire revenir 3?minutes. Déglacer avec le vin, laisser réduire. Délayer la fécule dans le bouillon, ajouter et porter à ébullition, assaisonner. Ajouter la feuille de laurier et verser la sauce sur le rôti. Piquer le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais.

5 Cuire env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 180 °C (chaleur sole/voûte). Le thermomètre doit atteindre 65 °C. Sortir du four, couvrir la viande de papier d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 72 °C.

6 Faire fondre le beurre dans une casserole, faire dorer l'ail. Déglacer avec l'eau de trempage des champignons et porter à ébullition. Baisser le feu, verser la polenta en pluie tout en remuant. Ajouter le laurier et le romarin, couvrir et laisser mijoter 30–40 minutes en remuant de temps en temps. Avant de servir, incorporer le sbrinz et poivrer.

7 Retirer la ficelle du rôti, couper la viande en tranches. Servir avec la sauce et la polenta.