Poitrine de porc au four farcie de quenelle de pain de sils et sauce à la bière

Durée totale: 3 h

Temps actif: 30 min

Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

1.2 kg	poitrine de porc suisse
	sel
	poivre noir du moulin
200 g	bretzels
4	oignons
60 g	beurre
1.5 dl	lait
0.5 bouquet	ciboulette
0.5 bouquet	persil
1	œuf
1 cc	graines de cumin
1	bouteille bière brune (0,33)
700 g	carottes

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

923	kcal
39 g	de protéines
32 g	de glucides
69 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Avec des petits pains

Ce rôti est également très savoureux avec une farce de quenelle à base de petits plains classiques.

Préparation

1. Entailler la peau de la poitrine de porc en losanges. Couper horizontalement la poitrine en deux jusqu'à env. 2 cm du bord pour que les deux moitiés tiennent ensemble. L'ouvrir, saler et poivrer.

2. Couper les bretzels en morceaux et les mettre dans un bol. Peler les oignons, les couper en petits dés et en faire revenir un quart dans la moitié du beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le lait, chauffer et verser le tout sur les morceaux de bretzel. Laisser ceux-ci tremper 10 minutes. Couper le persil et la ciboulette et les ajouter dans le bol avec l'œuf, saler et poivrer. Mélanger le tout.

3 Répartir la farce au milieu de la poitrine en laissant un bord libre de 2 cm env. Rouler la poitrine, côté peau vers le haut. La lier avec de la ficelle de cuisine. La mettre dans un plat allant au four avec le reste des oignons, le cumin et la moitié de la bière. La cuire 2 heures 30 minutes au four préchauffé à 180° C (four à air chaud à 160° C).

4 Badigeonner de temps à autre la peau d'un mélange d'eau et de sel (proportion 4:1).

5 Peler les carottes et les couper en rondelles. Faire fondre le reste du beurre dans une casserole, ajouter les carottes, saler et cuire à couvert pendant 10-12 minutes.

6 Sortir le rôti du plat et le laisser reposer 10 minutes. Détacher les sucs de cuisson avec le reste de bière, les passer au tamis et les faire réduire.

7 Ôter la ficelle du rôti et le trancher. Servir avec la sauce et les carottes au beurre.