



Rôti de porc à l'orange

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une recette classique pour sublimer un simple rôti de porc, nappé d'une délicieuse sauce aigre-douce à l'orange confectionnée à partir de son jus de cuisson.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Cuisson: 1 h 30 - Durée: 1 h 45

Ingrédients

- 1 rôti de porc d'1,2 kg
- 20 cl de Riesling
- 10 cl de vinaigre de Xérès
- 2 oranges bio
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de sucre
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/3 de cuillère à café de quatre-épices
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Zester les deux oranges en grandes bandes avec un économiseur.
2. Presser l'une des deux.
3. Verser l'huile dans une sauteuse.
4. Ajouter le beurre et le faire fondre à feu moyen-fort sans le laisser brûler.
5. Faire dorer le rôti sur toutes ses faces.
6. Rajouter le quatre-épices, saler légèrement et bien poivrer.
7. Déglacer avec le vin blanc. Laisser bouillir quelques minutes le temps que l'alcool s'évapore.
8. Rajouter le jus de la première orange.
9. Couvrir la sauteuse et laisser mijoter pendant au moins une heure et quart, sans le retourner, et en l'arrosant tous les quarts d'heure avec le jus de cuisson.
10. Pendant ce temps, découper les zestes d'orange en bâtonnets.
11. Faire bouillir de l'eau dans une casserole.
12. Y faire blanchir les zestes pendant 3 minutes.
13. Egoutter les zestes et jeter l'eau de blanchiment.
14. Recommencer l'opération une seconde fois.
15. Presser la deuxième orange.

16. Dans une petite casserole, faire chauffer le sucre à sec pour obtenir un caramel.
17. Lorsqu'il a atteint la bonne couleur, rajouter le vinaigre et le jus de la deuxième orange.
18. Bien mélanger, puis rajouter les zestes d'orange.
19. Laisser cuire quelques minutes puis couper le feu, couvrir et laisser infuser.
20. Lorsque le rôti est cuit, le sortir et le mettre sur une planche.
21. Verser la préparation aux zestes dans la sauteuse.
22. Ajouter la crème fraîche et lier la sauce au fouet en la laissant légèrement réduire. Eteindre le feu.
23. Couper le rôti en tranches fines et les disposer dans un plat de service.
24. Napper la viande d'un peu de sauce, et verser ce qu'il reste de sauce dans une saucière.
25. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- Accompagner d'une fricassée de champignons, de lasagnes ou de pommes de terre cuites à la vapeur, par exemple.

Ingrédient original

- Quatre-épices