

ECHINE DE PORC CROUSTILLANTE, PURÉE DE CAROTTES ET SAUCE CHIMICHURRI AUX ORTIES

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
rôti aux spiringues	1,2 kg
carottes	1,5 kg
échalotte	1 pcs
Beurre	20 g
Feuilles d'orties	1 poignée
citrons	2 pcs
Huile d'olive	20 cl
sel et poivre	Qs
olives légèrement piquantes	100 g

Préparation

1. Pour la purée de carottes, découper celles-ci en petit tronçons. Dans une casserole, faire suer une échalotte hachée avec un peu de beurre. Ajouter ensuite les carottes et faire légèrement caraméliser. Couvrir les carottes d'eau (pas de trop !) et laisser cuire. A la fin, mixer au blender pour obtenir une belle purée orange bien lisse.

2. Pour la sauce chimichurri, bien laver les feuilles d'orties. Les passer au rouleau à pâtisserie afin de casser les pointes urticantes. Ensuite, les hacher finement. Dans un bol, mélanger les feuilles ciselées avec le jus d'un ou deux citrons, l'huile d'olive, les olives finement hachées, le sel et le poivre.

3. 20 minutes avant de servir, découper le rôti en tranches et faire griller ces dernières dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ca doit croustiller. Saler , poivrer.

de viande. Verser par-dessus quelques cuillères de sauce chimichurri. Terminer avec une fleur en décoration ou bien un chips de feuille de riz.
