ROTI DE PORC ET SAUCE FAÇON « GRAND-MÈRE » AUX BULBES D'AIL DES OURS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 14 pers.

Ingrédient	Quantité
Roti de porc	1.40 kg
Matière grasse	(pour la cuisson)
Sel et poivre	
Fond brun	500 ml
Champignons	250 gr
Lard fumé	125 gr
Bulbes ail des ours	10 pcs
Beurre	25 gr
Farine	25 gr
Crème fraîche	100 ml (facultatif)
Herbes hachées fraîches ou séchées	(Feuilles d'égopode, ortie, persil, ciboulette,...)
Sel et poivre	

Préparation

1. Préchauffer le four 100°C.

2. Poêler les rôtis de porc avec de la matière grasse (huile ou huile + beurre). Une fois bien dorés, les enfourner jusqu'à atteindre 55°C à cœur. Les retirer et laisser reposer la viande sur une grille (10 à 15 minutes).

3. Trancher finement la viande (si possible pour avoir 2 tranches par personnes). Redéposer les tranches dans un plat allant au four, saler, poivrer et maintenir à 55°C jusqu'à l'envoi.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Sauce façon "grand-mère" aux bulbes d'ail des ours

1. Nettoyer les bulbes d’ail des ours. Les couper en 2 ou en 4.

2. Enlever les parties terreuses des champignons, les brosser éventuellement (inutile de les laver ou de les éplucher). Couper les pieds en cubes et les chapeaux en 1/2 lamelles.

3. Découenner le lard et le couper en fins lardons.

4. Dans une poêle, faire revenir les lardons. Les réserver. Ensuite, faire suer les bulbes d’ail des ours, ajouter les champignons et poursuivre la cuisson quelques instants. Réserver avec les lardons.

5. Préparer le roux en faisant fondre le beurre à feu moyen, sans laisser colorer. Ajouter la farine petit à petit sans cesser de remuer. Cuire quelques instant (le goût de farine doit avoir disparu).

6. Verser le fond chaud, petit à petit sur le roux et mélanger sans arrêt au fouet pour éviter la formation de grumeaux. Passer au tamis le sauce si nécessaire.

7. Ajouter à la sauce, le mélange de bulbes d’ail des ours, champignons et lardons. Crémer, ajouter les herbes hachées, du poivre et rectifier l’assaisonnent si nécessaire.

8. Réserver jusqu’à l’envoi et réchauffer au dernier moment.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026