

# ROTI DE PORC SAUCE « GRAND-MÈRE » AUX BULBES D'AIL DES OURS CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediant	Quantité
Rôti de porc	500 gr
Fond brun	200 ml
Champignon de Paris	200 gr
Beurre	10 gr (pour les champignons)
Lard salé	100 gr (tranche de 5 mm)
huile	10 ml
Bulbe ail des ours	30 gr
Beurre	4 gr (pour l'ail des ours)
eau	0 Quantité souhaitée
Sucré semoule	0 Quantité souhaitée
persil	0.25 botte
Sel, poivre	
crème fraiche	150 ml
riz complet	200 gr

## Préparation

1. Dans un mélange d'huile et de beurre, colorer à la poêle le rôti sur ses deux faces & assaisonner. Cuire ensuite à basse température et couvert d'une feuille d'aluminium.

---

2. Laver les bulbes d'ail et ôter les racines. Couvrir d'eau dans une poêle, ajouter sucre et beurre et cuire à feu vif. Rajouter un peu d'eau si nécessaire jusqu'à cuisson des bulbes qui doivent rester tout juste croquants (avant de devenir tout farineux) . Réserver.

---

3. Couper les champignons en menus morceaux et les sauter au beurre. Assaisonner et réserver.

---

4. Découenner le lard et le blanchir (départ eau froide) si nécessaire. Détailler en lardons et faire griller à la poêle. Réserver.

---

5. Réunir bulbes, champignons et lardons + lier légèrement avec un peu de fond brun et de crème. Goûter et assaisonner si nécessaire.

---

6. Cuire le riz à l'eau salée et réserver.

---

7. Dresser le tout et parsemer de persil haché.

---