

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

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	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	Quantité souhaitée
Sucre semoule	Quantité souhaitée
persil	1/4 botte
Sel, poivre	
crème fraîche	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. Découper 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.
