

Rôti de porc à la bière, pommes de terre en robe des champs, crème sûr à l'ail, échalotes et fines herbes

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat pour se mettre à l'abris du froid

L'astuce du chef

Vous pourriez ajouter une pointe de piquant dans la crème en y ajoutant du raifort.

Ingrédients

Pour le rôti

- 800 Gr Rôti de porc
- 350 Ml Bière blonde
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- 2 Unité(s) Laurier
- 2 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Oignon

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les pommes de terre

- 4 Unité(s) Pommes de terre
- 250 Ml Crème sûre
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Ail
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 3 Branche(s) Persil
- 50 Gr Beurre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**

Pour la mise en place

Pelez et émincez les oignons et les carottes. Ciselez l'échalote, hachez l'ail, le persil et la ciboulette. Lavez les pommes de terre.

Pour le rôti

Salez et poivrez le rôti sur tous les côtés. Dans une grande casserole en fonte, faire colorer le rôti de tous les côtés, retirez du feu et ajoutez tout les autres ingrédients, couvrir et mettre au four pendant 1h15, jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Pour les pommes de terre

Coupez 4 feuilles d'aluminium, dans chaque feuille mettre une pomme de terre et faire une incision profonde en croix sur le dessus mettre une cuillère à thé de beurre, une pincée de sel de mer et deux tours de moulin à poivre. Fermez l'aluminium, mettre sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 45 minutes. Dans un bol, mettre la crème sur avec le reste de ingrédients, salez et poivrez et bien mélanger.

Pour le dressage

Tranchez le rôti, dans une assiette mettre une pomme de terre, garnir avec la crème, mettre deux tranches de rôti sur le côté et le couvrir avec le jus de cuisson.

Bon appétit!