

Rôti de porc à la mode de Genève

Recette pour 4 à 5 personnes

Ingrédients

1,2 kg de rôti de porc dans le cou (échine)

1 bouteille (7,5 dl) de vin rouge genevois (par exemple pinot noir ou gamay)

2 feuilles de laurier

2 à 3 échalotes

1 noix de beurre à rôtir ou huile végétale

Sel, poivre noir du moulin

2 oignons, 2 carottes

150 g de lardons

200 g de champignons de Paris

- Passer le rôti sous l'eau froide, l'éponger et le mettre dans un saladier.
- Ajouter 2 feuilles de laurier, 2 à 3 échalotes et verser par-dessus la bouteille de vin rouge.
- Couvrir d'un film alimentaire et placer le tout au réfrigérateur pour la nuit. Retourner le rôti une fois avant d'aller vous coucher.



- Le lendemain, sortir la viande de la marinade et bien l'éponger avec du papier ménage.
- Préchauffer le four à 220°C et y placer une lèche frite avec une noix de beurre à rôtir ou un peu d'huile, ceci pendant 5 bonnes minutes, le temps de préparer les ingrédients.
- Couper les oignons en 4, débiter les carottes en rondelle et peler 3 à 4 gousses d'ail.
- Enduire le rôti d'un peu d'huile, le saler et le poivrer généreusement.
- Sortir la lèche frite du four et y déposer le rôti dans l'huile brûlante puis remettre le tout au four pour 10 minutes. Ensuite, retourner le rôti sur l'autre face et continuer le rôtissage pour encore 5 minutes.

- Sortir la lèche frite du four, mettre le rôti sur une planche, égoutter l'excédent de graisse puis remettre le rôti ainsi que les oignons, les carottes, l'ail et le laurier puis verser la moitié de la marinage.
- Remettre au four et baisser la température à 180°C.
- Continuer la cuisson pendant environ 1 heures pour atteindre la température à cœur d'environ 72 à 75°C. En cours de cuisson, ajouter le reste de la marinage.
- Faire rissoler les lardons puis dans la même poêle faire sauter les champignons de Paris tranchés.
- Une fois le rôti cuit, le mettre dans un plat et le remettre dans le four éteint, le temps de préparer la sauce-
- Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole. Remettre un peu d'eau si nécessaire, lier avec un peu de féculé et ajouter les lardons ainsi que les champignons. Donner un bouillon et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Couper le rôti en tranche, le dresser dans un plat de service, arranger la garniture de cuisson autour et servir la sauce à part.
- Accompagner d'un gratin et légumes d'hiver ou mieux, d'un gratin de cardons genevois AOP.