Roti de porc façon SEB (1957)

Options : Petits champi de Paris & PDT sautées

Ingrédients – Convives : x – Préparation : x min – Cuisson : x min

1kg roti porc

1 oignon en 4

2 ails

½ V. blanc sec

Gros sel

Poivre du moulin

12 PDT peau fine

Bte champi Paris

Huile d'olive

Thym, lauriers

Préparation

1. Dans la cocotte SEB, faire chauffer 50g de beurre et 4 càs d'huile d'olive.
2. Peler et couper l'oignon en 4, peler l'ail. Réserver.
3. Bien rincer les PDT, les égoutter et les tailler en petits dés. Réserver.
4. Frotter le rôti avec du gros sel, le poivrer de 5 tours sur les 2 grandes faces.
5. Dorer le rôti sur toutes ses faces – Environ 3 min par face, soit 18 min en tout.
6. Rajouter dans la cocotte l'oignon, l'ail, les herbes et le ½ verre de vin blanc.
7. Fermer la cocotte et faire cuire à chuchotement de la soupape pendant 30 min.
8. (Il ne faut pas que la soupape tourne, sinon la vapeur partira et le rôti sera sec.)
9. Au bout de 30 min, éteindre le feu et verser le rôti et son jus dans le plat de service.
10. Garder le tout au chaud couvert d'un papier alu.. (Four à 100°C, sans ventilation)
11. Champignons : Les rincer, les faire suer dans la cocotte avec 4 càs d'huile d'olive 15 min.
12. Verser les champignons avec le rôti.
13. PDT : les mettre dans la cocotte, rajouter un peu d'huile, cuire 30 min. Remuer souvent.
14. Une fois dorées, les sortir avec une passoire et les rajouter autour du rôti.
15. Saupoudrer le tout de persil et d'ail (mélange préparé)
16. Garder au chaud jusqu'au service.

-

*** 25 septembre 2020 ***