

Rôti de porc au fromage de chèvre, glacé à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Portion(s): 4

Temps de préparation: 15 minute(s)

Temps de cuisson: 1 heure(s)

Ingrédients:

Rôti de porc

5 oz (150 g) de fromage de chèvre

3 c. à tab (45 ml) de pacanes (ou noix de Grenoble) hachées

1 rôti 2 à 3 lb (1 à 1,5 kg) de longe de porc

3/4 t (180 ml) de sirop d'érable

1/4 t (60 ml) d'eau

sel et poivre noir du moulin

Sauce à l'érable

2 c. à tab (30 ml) de beurre

1 échalote française, hachée

1 t (250 ml) de fond de veau

2 c. à tab (30 ml) de porto

2 c. à tab (30 ml) de sirop d'érable

1 c. à tab (15 ml) de farine

Instructions:

Préparation du rôti

1. Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre et les pacanes. Saler et poivrer. Retirer au besoin la corde qui entoure le rôti, puis pratiquer une

incision sur toute la longueur, au centre. À l'aide d'une spatule, répartir le mélange de fromage dans la cavité du rôti. Saler et poivrer. Ficeler à nouveau le rôti sur toute la longueur avec une ficelle à rôti.

2. Mettre le rôti de porc dans un plat allant au four. Dans un bol, mélanger le sirop d'érable et l'eau et en arroser le rôti. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le porc soit encore légèrement rosé à l'intérieur et atteigne une température interne de 158°F (75°C) (arroser le rôti toutes les 15 minutes).

Préparation de la sauce

3. Dans une casserole, faire fondre 1 c. à tab (15 ml) du beurre. Ajouter l'échalote et cuire pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre (ne pas laisser dorer). Ajouter le fond de veau, le porto et le sirop d'érable. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 3 minutes. Dans une petite casserole, faire fondre le reste du beurre. Incorporer la farine. Ajouter le mélange de beurre à la sauce et fouetter de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissi. Au moment de servir, couper le rôti en tranches et napper de la sauce à l'érable.