

Rôti de porc au lait, châtaignes, raisins et pommes

⇒ 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de rôti de porc ou filet mignon
- 1 litre de lait
- herbes du jardin (sauge, romarin, thym, laurier...)
- 4 pommes acidulées (reinettes, gala...)
- 1 bocal de châtaignes
- 2 belles grappes de raisins (Italie)
- 50 cl de cidre doux
- 2 oignons
- 3 ou 4 gousses d'ail
- huile d'olive et beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel poivre

Préparation

- Éplucher les pommes et les couper en 8 quartiers. Éplucher les raisins, et, retirer leurs pépins.
- Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile et une noisette de beurre, et, y faire dorer le rôti sur toutes les faces. Dégraisser la poêle et la réserver pour les fruits.
- Mettre le rôti dans une casserole, et, le recouvrir avec le lait, l'ail écrasé à la main, les oignons émincés et les herbes aromatiques. Saler, poivrer. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 heure, ou plus, en fonction de la grosseur du rôti.
- Quand le rôti est cuit, le retirer du lait en réservant celui-ci pour parfumer la sauce.
- Dans un plat à four, mettre le rôti, et, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Mettre au four et maintenir au chaud à 120°C pour garder le moelleux de la viande.
- Dans la poêle, faire revenir les pommes, puis, les grains de raisins épluchés, et enfin, les châtaignes. Réserver au chaud (dans le four à 100°C).
- Dégraisser la poêle sans la laver, déglacer avec le cidre en laissant bouillir. Au dernier moment, mettre la crème fraîche et ajouter un peu de lait de cuisson du rôti.
- Trancher le rôti en vérifiant la cuisson. Déposer les fruits autour et napper avec la sauce.

Astuces du Chef

Utiliser une pince pour tourner la viande. Cette recette peut être réalisée avec du veau (cuire rosé).

On peut lier la sauce en y ajoutant du beurre manié (50 gr de beurre bien malaxé avec 50 gr de farine).