PL-1775

Rôti de Porc Farci aux Marrons Sauce au Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- RÔTI DE PORC	800-900g
- MARRONS	150g (précuits)
- CAROTTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHAPELURE	1-2 c à soupe
- PERSIL	
- BEURRE DE CUISSON	50g
- COGNAC	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- EAU	15 cl
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	35g
- BOUILLON DE VIANDE	300 ml (½ cube)
- MADÈRE (ALCOOL)	10 cl
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Concassez les marrons au couteau.
- Pelez et coupez la carotte en petits dés. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Ecrasez et émincez finement les gousses d'ail.
- Faites ramollir légèrement les 50g de beurre de cuisson au micro-onde.
- Dans un bol, mélangez les marrons avec l'ail, le beurre mou, le persil, les dés de carotte, la chapelure, le cognac, sel et poivre.
- Entaillez un coté du rôti de porc et farcissez-le avec la préparation. Salez et poivrez le dessus du rôti.
- Déposez-le dans un plat à gratin huilé. Répartissez le reste de la farce (s'il vous en reste) autour de la viande puis ajoutez un peu d'eau. Huilez le sommet de la viande. Couvrez d'un aluminium et réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournez 20 minutes avec l'aluminium puis baissez le feu à 200°C, retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson 40-45 minutes. Arrosez 2 ou 3 fois la viande avec le jus de cuisson.
- Entre temps, réalisez la sauce au Madère avec le beurre restant, la farine et le bouillon de viande. Intégrez le Madère et la crème à la fin puis laissez épaissir en fouettant.
- Coupez la viande en fines tranches et servez napper de sauce au Madère.