

Rôti de porc au sirop d'érable et rutabagas au miel



Pour 6 à 8 personnes :

1 rôti de porc de 1,2 kg environ

25 cl de sirop d'érable

4 CS de moutarde

3 CS de vinaigre de cidre

3 CS de sauce soja

Sel et poivre

Rutabagas au miel et aux épices : 2 beaux rutabagas - 4 carottes - 1 oignon - 2 CS de miel - 30 cl de bouillon de volaille - 1 CS de 4 épices

- Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le sirop d'érable, la moutarde, le vinaigre, la sauce soja, le sel (très peu) et le poivre, dans un petit bol.
- Mettre le rôti dans un plat à four et le badigeonner complètement avec la sauce.
- Enfourner la viande dans le four préchauffé, à découvert, jusqu'à ce que la température, à l'intérieur du rôti, atteigne les 70°C (1 heure, environ).
- Retirer ensuite le plat du four et le laisser reposer, à couvert sous du papier alu, avant de le trancher et de servir.
- Pendant la cuisson du rôti, préparer la garniture.
- Éplucher et couper les rutabagas et les carottes en forme de frites. Émincer l'oignon.
- Dans une poêle, faire dorer l'oignon, puis ajouter rutabagas et carottes. Bien remuer.
- Incorporer le miel et les 4 épices, mélanger et verser le bouillon. Mélanger de nouveau. Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser mijoter 30 min, en remuant souvent et en vérifiant le niveau de liquide.
- Ôter le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le jus soit complètement absorbé. Pour savoir s'ils sont cuits, piquer les légumes. Ils doivent être tendres sous la pointe du couteau.
- Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire et servir avec le tranches de rôti.

