

Rôti de porc à la moutarde, très fondant

Bonjour à toutes et tous

Pour l'anecdote, suite à un dossier dans magazine Saveur, j'ai testé et validé auprès de mes gourmands le concept des viandes effilochées. C'est un mode de cuisson des viandes en basse température relativement long et qui conduit à des viandes très fondantes qui s'effilochent à la fourchette. Mon premier test était une épaule d'agneau pour pâques et cela me semblait pertinent de tester sur des viande moins onéreuse. Un exemple – du moins chez mon boucher – est le rôti de porc. Mon mari n'en raffole vraiment pas car il trouve cette pièce relativement sèche et « bourrative » même longuement mijotée. Le concept des effilochés me semblait donc un bon prétexte pour essayer de trouver une cuisson qui lui convienne. Un beau rôti de mon boucher, une croûte de moutarde pour revisiter le « rôti de porc à la [moutarde](#) », un peu de vin blanc, et hop c'est parti pour 6h de cuisson en basse température.

Le résultat est un rôti ultra fondant, qui s'effiloche à la fourchette et agréablement relevé par la moutarde. Il a été... une révélation pour mon mari qui a adoré la viande et même plus qu'adoré. Son enthousiasme a été tel qu'il m'a redemandé d'en faire.. et encore redemandé.. et encore..

Voilà voilà. Je voulais vraiment partager avec vous cette recette au final simple mais qui transporte la classique recette du rôti de porc fondant à la moutarde vers certaines hauteurs. J'espère vivement qu'elle vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée !

- RÔTI DE PORC
À LA MOUTARDE -
TRÈS FONDANT



Recette : Rôti de porc moutarde, très fondant

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 6 heures

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc de 800g à 1Kg, lardé
- 1 belle gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe de moutarde forte
- 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 petit verre de vin blanc (150 ml)
- 2 échalotes.
- poivre

Réalisation

- Sortez le rôti du réfrigérateur
- Épluchez les gousses d'ail puis coupez les en lamelles fines. Incisez le rôti de porc a divers endroits afin d'y glisser les lamelles d'ail (=contiser)
- Dans un bol, mélangez la moutarde forte avec la moutarde à l'ancienne puis badigeonnez le rôti de cette préparation.
- Épluchez et émincez les échalotes.
- Dans une cocotte, placez les échalotes émincées, le rôti puis versez le vin blanc et un peu d'eau.
- Fermez la cocotte et enfournez à 100°C pour 6heures. (Réglez le chrono et laissez faire)

Servez ce rôti de porc fondant chaud, ou alors effilochez le à la fourchette et conservez jusqu'à un usage en sandwiches.

Astuces :

- Si vous ne possédez pas de cocotte, vous pouvez disposer les ingrédients dans un plat à gratin et fermer hermétiquement à l'aide de papier aluminium.
 - *A l'avance* : Le rôti qui peut se conserver jusqu'à 2 jours dans une boîte plastique hermétique.
 - *Accompagnement* : des pommes de terre sautées ou vapeur, ou des pâtes accompagneront bien ce rôti de porc fondant
-