

Recette Rôti de porc et graisse de rôti à l'ancienne



Ingrédients

1 rôti de porc, dans le jambonneau d'environ 4 lbs, avec couenne
2 gousses ail, coupées en 4
1 oignon, en tranches épaisses
Sel
Poivre
1 c.à soupe (15 ml) beurre
1 tasse (250 ml) eau

Étapes

1. Préparer le rôti en le piquant de clous d'ail.
2. Dans un grand chaudron de fonte ou genre Creuset, brunir le beurre et saisir le rôti de tous les côtés. Retirer du feu, ajouter les oignons sous le rôti.
3. Saler, poivrer et ajouter la tasse d'eau. Couvrir.
4. Mettre au four à 450°F (230°C) pour 30 minutes. Réduire la chaleur à 350°F (180°C). Cuire 1 heure et ajouter 1 tasse (250 ml) d'eau.
5. Cuire 1 autre heure et vérifier la cuisson en piquant le rôti à l'aide d'une fourchette. Ne pas ajouter d'eau si la cuisson doit se poursuivre.
6. Une fois la cuisson terminée, retirer le rôti du chaudron, à l'aide de fourchettes à viande, et mettre en attente en le couvrant d'un papier d'aluminium.
7. Dans le jus de cuisson, ajouter 1 tasse (250 ml) d'eau. Amener à ébullition pour 5 minutes (pas plus, pas moins). Tiédir et couler. Placer dans de petits contenants et réfrigérer votre graisse de rôti.
8. PATATES JAUNES: Mettre 2 tasses (500 ml) d'eau dans votre chaudron, racler bien tous les côtés, ajouter 3 c. à table (45 g) de graisse de rôti, sel et poivre, de l'ail si désiré. Goûter pour vérifier les assaisonnements. Dans le bouillon obtenu, mettre 4 pommes de terre ou plus, coupées en dés de grosseur moyenne. Cuire 10 minutes et servir avec votre rôti.