

Rôti de porc farci merguez By Cath

 <p>FOND PLAT Fond Plat</p>	<p>Nombre</p> <p>5-6 personnes</p>	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	<p>Préparation</p> <p>30 minutes</p>	
<p>Cuisson</p> <p>60 minutes</p>		
<p>Pré-requis</p> <p>Farcir le rôti la veille de la cuisson *****</p> <p>Congeler les merguez au minimum 6h avant de farcir le rôti *****</p>		
 <p>DECOUPE LEGUMES (Disque H)</p>	 <p>DISQUE H</p>	

INGREDIENTS :

➤ 1 rôti de porc de 800g (filet)	➤ 250ml eau environ
➤ 3 merguez	➤ Bouillon (1 tranche bouillon déshydraté maison ¹ ou 2 cubes)
➤ 400g carottes	➤ 1 bouquet garni (thym et laurier)
➤ 6 belles échalotes	➤ 1 croûton de pain rassis
➤ 1 gousse d'ail	➤ Huile d'olive, Sel, poivre
➤ 250ml lait (1/2 écrémé)	

ETAPE N°1 : La veille ou 48h avant, placer les merguez au congélateur (au minimum 6h avant de farcir le rôti)

ETAPE N°2 :

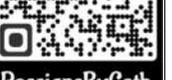
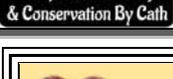
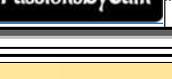
➤ **LA VEILLE : Farcir le rôti :**

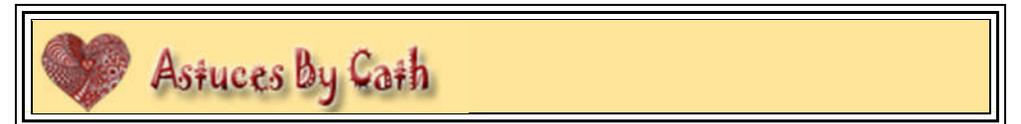
Utiliser un couteau à longue lame fine (couteau à surgelés par exemple) pour pratiquer trois incisions sur toute la longueur du rôti. Insérer les merguez congelées par ces incisions afin de les faire traverser le rôti.

	Couvrir et placer le rôti au frigo pendant 12h minimum
ETAPE N°3	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sortir votre rôti du frigo 1h avant la cuisson² ➤ Eplucher les échalotes. ➤ Eplucher la gousse d'ail et ôter le germe³ ➤ Eplucher et laver les carottes. ➤ Préparer le bouquet garni en ficelant la feuille de laurier autour du thym.
ETAPE N°4	<p>➤ Installer le kit découpe légumes avec le disque H pour trancher gros sur la cuve du robot.</p> <p>➤ Trancher les carottes⁴ en rondelles en lançant le robot à la vitesse 9</p> <p>Accessoires : Découpe Légumes (Disque H)</p> <p>Paramètres : Vit.9 / --/--</p>
ETAPE N°5	<p>➤ Oter le kit découpe légumes et installer le fond plat.</p> <p>➤ Verser de l'huile d'olive dans le fond de la cuve.</p> <p>➤ Lancer le robot à 150°C pendant 5 minutes</p> <p>➤ Ajouter le rôti afin de le faire dorer sur une 1^{ère} face.</p> <p>➤ Déplacer régulièrement votre rôti avec la spatule⁵ afin que le fond n'attache pas.</p> <p>Accessoires : FOND PLAT</p> <p>Paramètres : -- / 150°C / 5 mn SANS COUVERCLE</p>
ETAPE N°6	<p>➤ Retourner le rôti avec la spatule</p> <p>➤ Ajouter les échalotes</p> <p>➤ Relancer le robot à 150°C pendant 5 minutes pour faire dorer la 2^{ème} face.</p> <p>➤ Remuer régulièrement.</p> <p>➤ 20 secondes avant la fin du programme, ajouter 100ml d'eau dans la cuve et frotter vigoureusement le fond de celle-ci avec une louche en bois afin de décoller les sucs de cuisson.</p> <p>Accessoires : FOND PLAT</p> <p>Paramètres : -- / 150°C / 5 mn SANS COUVERCLE</p>
ETAPE N°7	<p>➤ Ajouter la gousse d'ail, les carottes, le bouillon déshydraté, le bouquet garni, saler et poivrer.</p> <p>➤ Ajouter 250ml de lait et couvrir d'eau à hauteur.</p> <p>➤ Ajouter le croûton de pain rassis⁶ en l'immergeant.</p> <p>➤ Verrouiller le couvercle et lancer la cuisson à 90°C pendant 25 minutes.</p> <p>Accessoires : FOND PLAT</p> <p>Paramètres : -- / 90°C / 50 mn AVEC COUVERCLE</p>

<p>ETAPE N°8</p> <p>Accessoires : FOND PLAT</p> <p>Paramètres : -- / 90°C / 30 mn</p> <p>AVEC COUVERCLE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retourner le rôti avec la spatule ➤ Verrouiller le couvercle et relancer la cuisson à 90°C pendant 25 minutes*. <p><i>*RDV sur passionsbycath.fr pour connaître la durée exacte de cuisson de votre rôti en fonction de son poids</i></p>
---	---

- Découper le rôti et servir aussitôt avec les carottes et les échalotes.
- Vous pouvez éventuellement accompagner votre viande avec une sauce réalisée avec le lait de cuisson (recette de béchamel par exemple, celle-ci aura un petit goût de merguez)

	 passionsbycath.fr ME SUIVRE		 COOKING By Cath
			
			
<small>© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable</small>			



- ¹ Bouillon déshydraté maison : plus d'infos sur passionsbycath.fr
- ² Sortir votre rôti du frigo 1 heure avant afin qu'il soit à température ambiante avant cuisson, votre viande sera ainsi plus tendre.
- ³ Pourquoi, Comment ôter le germe d'une gousse d'ail : RDV sur passionsbycath.fr
- ⁴ Il n'est pas nécessaire de saisir de durée pour utiliser le kit découpe légumes. Saisir la vitesse (vit.9 maxi) et appuyer sur START
Astuce nettoyage : utiliser un chiffon imbibé d'huile pour nettoyer immédiatement le kit découpe légumes et ainsi le protéger des tâches persistantes dues aux aliments
- ⁵ N'utiliser pas de fourchette pour manipuler votre rôti en cours mais privilégier une spatule. En effet, en piquant celui-ci avec une fourchette, vous allez entraîner une évacuation du jus au cours de la cuisson et votre rôti deviendrait plus sec.
- ⁶ Immerger un crouton de pain rassis ou une pomme de terre épluchée (entière) dans un bouillon afin d'en absorber l'excédent de graisse.