

RÔTI DE PORC REVISITÉ



Par

Jamie Oliver

Dans

**Jamie & Jimmy's Food
Fight Club - S07 INÉDITE**

INGRÉDIENTS :





- 1 morceau de longe de porc équivalent à 8 côtes (demandez à votre boucher de couper la peau mais gardez-la)
- Huile d'olive
- 2 kg de petite pommes de terre
- 8 petits panais
- 1 petite citrouille de 2 kg
- Bourbon
- POUR LE SEL AROMATISÉ
- 2 c. à café de graines de fenouil
- 2 c. à café de poivre noir en grains
- 6 feuilles de laurier frais
- 1 citron
- 1 brin de romarin frais
- 1 branche de thym frais
- 125 g de fleur de sel Maldon
- POUR LA SAUCE
- 1 oignon rouge
- 1 pomme
- 1 poire
- 1 pêche
- POUR LE JUS DE VIANDE
- 1 oignon rouge
- 200 g d'épaule de porc hachée
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 1 l. de bouillon de poulet bio

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Mettez la peau de porc au réfrigérateur, à découvert, et laissez-la sécher le temps que vous faites cuire le porc. Vous aurez un double croquant : celui du porc et celui de la couenne.
2. Préchauffez le four à 240°C (th.8).
3. À l'aide d'un couteau tranchant, quadrillez la couenne de la longe de porc. Réservez.
4. **Préparez le sel aromatisé** : à l'aide d'un pilon, écrasez les graines de fenouil, le poivre noir

PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  130 minutes
-  8 personnes
-  Moyen

et le laurier dans un mortier. Prélevez quelques zestes de citron et ajoutez-les au mélange dans le mortier avec les herbes aromatiques. Broyez à nouveau. Ajoutez les flocons de sel. Mélangez.

5. Frottez 1 cuillère à soupe de sel aromatisé sur la couenne incisée. Faites en sorte qu'il rentre dans tous les interstices. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive.
6. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 10 à 15 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et séchez-les à la vapeur. Placez-les dans un plat à rôtir.
7. Coupez l'extrémité des panais et placez-les dans le plat avec les pommes de terre.
8. Enfournez dans le bas du four.
9. Placez la viande assaisonnée directement sur la grille supérieure du four juste au-dessus du plat de pommes de terre pour récupérer tout le jus. Réduisez la température à 200°C (th.6-7) et laissez cuire 1 heure 20.
10. Avec un cutter, incisez la couenne réservée au réfrigérateur. Frottez la couenne avec le sel aromatisé.
11. Coupez la citrouille en deux. Évidez-la puis coupez-la en tranches. Mettez les tranches dans un plat à rôtir puis recouvrez-les de la couenne. Réservez.
12. **Préparez la sauce au Bourbon.** Sur le plan de travail, placez une feuille de papier aluminium. Recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé de même dimension. Placez-y l'oignon, la pêche, la pomme et la poire tels quels. Versez un peu de Bourbon. Rabattez le papier sulfurisé et le papier aluminium en formant une sorte d'aumônière. Enfournez à côté de la viande pour 1 heure 10.
13. Sortez la longe de porc, les pommes de terre et l'aumônière du four. Mettez la viande dans un plat et couvrez-le de papier d'aluminium. Laissez-la reposer au moins 30 min. Versez la sauce des pommes de terre dans un bol.
14. Prenez l'aumônière de sauce, placez-la au-dessus d'un bol et percez le papier sulfurisé pour libérer le jus. Pressez le jus des fruits puis sur une planche à découper hachez-les grossièrement (en jetant les cœurs, les pépins et la pelure d'oignon) et ajoutez dans le bol de sauce. Laissez refroidir puis couvrez. Réservez jusqu'au moment de servir.
15. Augmentez la température du four au maximum et placez la 2eme couenne sur la grille du four et le plat avec les tranches de citrouille en dessous. Faites cuire 30 min jusqu'à ce que les tranches soient bien dorées.
16. Préparez le jus de viande. Dans une poêle, mettez une cuillère à soupe de jus provenant de la graisse de porc et l'épaule de porc. Ajoutez l'oignon émincé, la moutarde et la farine. Laissez cuire 10 min puis ajoutez une bonne dose de Bourbon et le bouillon de volaille. Portez le tout à ébullition et laissez mijoter 10 à 15 min jusqu'à ce qu'il épaississe.
17. Pendant ce temps, retirez la citrouille du four. Rassemblez tous les légumes dans le même plat et faites-les réchauffer jusqu'à ce que la couenne soit bien croustillante.
18. Coupez les côtes, tranchez la couenne. Servez avec les pommes de terre, les panais et la

citrouille arrosés des deux sauces.

+ Le sel aromatisé se conserve jusqu'à 8 mois dans une boîte hermétique.