

# Rôti au jus d'oignons, légumes d'automne et pomme Macaire



## *Ingrédients (pour 4 personnes)*

- 1 petit rôti de porc de 800 g
- 1 petite courge butternut
- 2 panais, 2 carottes noires et 2 carottes oranges
- 1 petit céleri rave
- 12 champignons blonds
- 1 càs de sauce soja
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs d'huile neutre
- 2 càs de crème fraîche entière
- 1 càs de jus de citron
- 1 dizaine de pistaches vertes
- Noix de muscade, sel et poivre
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 200 g de fromage râpé
- 250 g d'oignons
- Huile d'olive
- 5 cl de porto rouge
- 15 cl de madère
- 50 cl de bouillon de volaille

## *Recette*

Préparer la marinade : Dans un récipient, mélanger la sauce soja, le vinaigre balsamique et l'huile neutre. A l'aide d'une petite râpe, râper la noix de muscade afin d'obtenir une demi-cuillère à café de poudre. Faire de même avec le poivre long. Les ajouter au mélange sauce soja-vinaigre-huile.

Pelez les panais et les coupez en deux dans le sens de la longueur, mettez-les dans un plat et couvrez de marinade.

Mettez le rôti au four avec du sel, poivre, huile d'olive et un peu de porto rouge. Faites cuire +/-50 min à 180°C.

Nettoyez toutes les carottes, réalisez une julienne avec les carottes oranges et taillez les noires en deux dans le sens de la longueur. Faites cuire les carottes (julienne et morceaux séparément) « al dente » à la vapeur.

Pelez la courge butternut, coupez-la en deux, ôtez les graines. Coupez la courge en gros cubes et faites cuire à l'eau salée. Quand les morceaux sont cuits, réalisez une purée et gardez au chaud.

Faites de même avec le céleri rave. Mettre à bouillir de l'eau. Ajouter le jus de citron. Lorsque les premiers bouillons apparaissent, mettre les morceaux de céleri. Faire cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Egoutter les morceaux et les passer au presse-purée avec un peu de crème et une pincée de muscade pour obtenir une mousseline de céleri. Mettre dans une poche munie d'une douille ronde et réserver au chaud.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée. Laissez refroidir légèrement après cuisson.

Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et récupérer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère. Réalisez une purée avec la pulpe, le fromage râpé et la crème fraîche, sel et poivre.

Farcir les demi-pommes de terre avec la purée et faites gratiner au four au moment de servir.

Brosser les champignons blonds, coupez en deux et les faire revenir au beurre dans une poêle antiadhésive.

Concasser les pistaches et réservez.

Préparez le jus d'oignons.

Pelez et coupez les oignons, faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Déglacez au porto et au madère et laissez presque entièrement réduire.

Ajoutez le bouillon de volaille et faites réduire de moitié. Tamisez le jus, assaisonnez de poivre et de sel au goût et montez la sauce au beurre froid.

Dressage :

Déposer un nid de julienne de carotte.

Dresser deux tranches de rôti de porc par-dessus.

Déposer 1 demi-carotte noir et 1 demi-panais.

Dresser la mousseline de céleri par touches dans l'assiette.

Dresser la purée de butternut en quenelle.

Ajouter les champignons sur la viande.

Ajouter une pomme Macaire.

Arroser la viande avec le jus d'oignons que vous aurez émulsionné au mixer.

Enfin, répartir les pistaches concassées