



Les plats principaux

Rôti de porc ardennais, gratin de choucroute et sauce au poivre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes rôti de porc ardennais aux herbes
4 pommes (coupées en quartiers)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
beurre
poivre
sel

Pour le gratin de choucroute

600 grammes de tranches de pommes de terre (précuites)
500 grammes choucroute (bien égouttée)
100 grammes fromage râpé (p.ex. emmental ou gruyère)
200 millilitres de crème
2 gousses d'ail
beurre
poivre
sel

Pour la sauce au poivre

250 millilitres de bouillon de boeuf
100 millilitres de crème
1 échalote (finement émincée)
1 cuillère à soupe de poivre noir en grains (moulus)
1 cuillère à soupe de farine
30 grammes de beurre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites dorer brièvement le rôti de porc dans le beurre sur tous les côtés et placez-le dans un plat de cuisson. Laissez-le cuire au four environ 40 minutes.

Pour le gratin, portez la crème à ébullition et ajoutez l'ail pressé. Salez et poivrez.

Beurrez 4 cassolettes en fonte (ou petits plats de cuisson). Étalez une couche de tranches de pommes de terre dans le fond. Déposez une portion de choucroute pardessus et recouvrez à nouveau de tranches de pommes de terre. Arrosez chaque plat de crème et saupoudrez de fromage râpé. Enfourez les petits plats et le rôti 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit joliment gratiné.

Faites dorer les tranches de pommes dans le beurre. Salez et poivrez.

Préparez la sauce : faites revenir l'échalote dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez la farine et mélangez 1 minute. Déglacez avec le bouillon tout en remuant et laissez épaissir quelques minutes. Ajoutez les grains de poivre moulus et la crème et laissez brièvement réduire. Goûtez. Salez si nécessaire.

Après la cuisson, laissez reposer le rôti sous une feuille d'aluminium pendant 5 minutes, puis coupez-le en belles tranches. Déposez deux tranches sur une assiette, présentez un petit plat de gratin de choucroute à côté et arrosez la viande de sauce au poivre. Décorez de pommes cuites et de persil.

Ustensiles de cuisine

four

un plat de cuisson

4 cassolettes en fonte (ou petits plats de cuisson)

feuille d'aluminium

