



RÔTI DE PORC GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Connu aux États-Unis sous le nom de *Maple Glazed Ham*, le rôti de porc glacé au sirop d'érable est un véritable plat de fête. Un plat sucré-salé, généreux et légèrement pimenté. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer une partie du sirop d'érable par du miel. Comme pour le rôti de bœuf, nous rôtissons les légumes avec la viande et en utilisons une partie pour la sauce. Cela leur confère un délicieux arôme grillé, corsé et inimitable.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, incisez en quadrillage la couenne de la pièce de viande (ou demandez à la boucher de le faire). Faites bien attention à ne pas inciser la viande. Rincez rapidement le rôti à l'eau froide, puis séchez-le bien. Mélangez tous les ingrédients de l'assaisonnement et enduisez soigneusement la viande avec ce mélange.

Épluchez les oignons et hachez-les grossièrement. Placez le carré de porc dans une cocotte, couenne vers le haut, puis disposez les oignons tout autour. Enfouissez à mi-hauteur et laissez cuire pendant 30 min. Pendant ce temps, épluchez les carottes et les panais et coupez-les en gros cubes. Mélangez tous les ingrédients du glaçage.

Réduisez la température du four à 180 °C (th. 6). Répartissez les cubes de légumes autour du rôti et arrosez le tout de bouillon de bœuf. Enfouissez à nouveau et laissez cuire le rôti pendant 1 h à 1 h 15. En cours de cuisson, arrosez régulièrement la viande avec son jus. Pendant la dernière demi-heure de cuisson, badigeonnez plusieurs fois le rôti avec son glaçage. Pour savoir si la viande est cuite, piquez-la en son milieu avec un thermomètre de cuisson : il doit indiquer 80 °C. Pour offrir plus de croustillant à votre viande, allumez le mode grill 10 min avant la fin de la cuisson. Sortez ensuite le rôti du four, enroulez-le dans du papier d'aluminium et laissez-le reposer 10 min.

Préparez la sauce : transférez le jus de cuisson dans une casserole en le tamisant à travers une passoire. Ajoutez une partie des légumes rôtis et réduisez le tout en une sauce onctueuse à l'aide d'un mixeur plongeant. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu de bouillon. Coupez le rôti en tranches, puis servez-le avec la sauce et les légumes rôtis.



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Pour le rôti :

- 1 kg de carré de porc, avec la couenne
- 2 oignons
- 4 grosses carottes
- 2 panais
- 50 cl de bouillon de bœuf (voire un peu plus pour la sauce)

Pour l'assaisonnement :

- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à café de poivre
- 1 cuil. à café de marjolaine
- 1 cuil. à café de sel
- ½ cuil. à café de carvi moulu
- ½ cuil. à café de poivre de la Jamaïque
- ½ cuil. à café de piment en flocons
- ½ cuil. à soupe de cassonade

Pour le glaçage :

- 5 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à café de moutarde de Dijon
- ¼ de cuil. à café de cannelle
- ¼ de cuil. à café de noix muscade