

Un vin blanc du Québec et ...

ROTI DE PORC EN CROÛTE D'HERBES AUX POMMES ET SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients

1 c. à thé de sauge séchée
1 c. à thé de thym séché
1 c. à thé de romarin séché
1 c. à thé de marjolaine séchée
Sel – poivre

1 rôti de porc de 6 livres environ
4 pommes Royal Gal pelées et épépinées en quartiers
1 oignon rouge émincé grossièrement
33 c. à table de cassonade
1 tasse de jus de pomme
2/3 de tasse de sirop d'érable

Combiner les épices, sel et poivre. Les froter ensuite sur le rôti de porc.

Laisser macérer pendant plusieurs heures (ou une nuit)
Préchauffer le four à 325 ° F (165 °C)

Placer le rôti dans une rôtisserie ouverte et faire cuire pendant 1 h à 1 h 30. Ensuite, retirer l'excès de gras

Mélanger les pommes et les oignons avec la cassonade. Étendre autour du rôti de porc

Remettre au four pour encore 1 h ou jusqu'à ce que la température au milieu du rôti soit à 160 °F ou 70 °F. (Utiliser un thermomètre)

Transférer le rôti sur un plat de service avec les oignons et les pommes

Mélanger au jus de rôti, le jus de pommes et le sirop d'érable. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit à environ une tasse

Servir le rôti avec la sauce.