Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Rôti de porc Tajine et compote tiède pommes-raisins

Rôti de porc Tajine : une cuisson au four simple et généreuse, où la viande prend des notes chaudes et épicées tandis qu'une compote tiède de pommes et raisins apporte une douceur rassurante. Le mélange Tajine parfume la croûte du rôti d'un voile ocré et épicé, la cannelle et le gingembre jouant avec la rondeur du porc. La compote, légèrement caramélisée, crée un contraste sucré-salé et une texture fondante qui transforme un dîner ordinaire en un repas automnal convivial. Cette recette est pensée pour une cuisine de tous les jours : une préparation courte, une cuisson au four maîtrisée et des saveurs qui plaisent à toute la famille.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**60 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg de rôti de porc (échine ou filet mignon)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de mélange Tajine
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 cuillère à soupe de moutarde (type Dijon)
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable
- 600 g de pommes (variété à cuire, ex. Golden ou Reine des Reinettes), pelées et coupées en cubes

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tajine

Scanner pour voir le produit

- 60 g de raisins secs blonds
- 50 ml d'eau ou de jus de pommes
- 15 g de beurre ou 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour la compote
- Quelques brins de coriandre ou de persil plat pour servir (facultatif)

Préparation

Préchauffe le four à 180 °C (chaleur tournante si possible). Sors le rôti 15 minutes avant pour qu'il soit à température ambiante.

Prépare la marinade sèche: mélange l'huile d'olive, les 2 c. à café de mélange Tajine, le sel, le poivre, l'ail écrasé et la moutarde. Masse bien le rôti avec ce mélange pour enrober toutes les faces. Laisse reposer 10 minutes si tu as le temps.

Dans une poêle allant au four ou dans un plat adapté, fais revenir l'oignon émincé 3-4 minutes à feu moyen avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'il soit translucide. Pose le rôti sur les oignons et nappe-le d'une cuillère de miel.

Enfourne pour environ 50-60 minutes: vise 20 minutes de cuisson par 500 g comme repère, la surface doit être joliment dorée. Arrose le rôti une à deux fois avec le jus de cuisson pendant la cuisson pour garder la viande moelleuse.

Pendant que le rôti cuit, prépare la compote: mets les cubes de pommes, les raisins secs, le beurre (ou huile), l'eau (ou jus de pommes) et 1 cuillère à café de mélange Tajine dans une casserole. Couvre et laisse compoter à feu doux 12-15 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais pas complètement réduites en purée.

Goûte et ajuste: si tu veux une compote plus lisse, écrase légèrement à la fourchette; pour plus de contraste, ajoute un trait de jus de citron si nécessaire.

Sors le rôti du four lorsque la température interne atteint environ 65-68 °C pour une cuisson rosée-moelleuse (ou 70-75 °C si tu préfères bien cuit). Laisse reposer 10 minutes sous une feuille de papier aluminium pour répartir les jus.

Tranche le rôti et sers chaud accompagné de la compote tiède et des oignons confits. Parsème d'un peu de coriandre ou de persil pour la fraîcheur.

Le conseil des Épices Curieuses

Sors la viande à l’avance pour une cuisson plus régulière; masse bien le mélange d’épices pour qu’il adhère. Laisser reposer le rôti 10 minutes avant de trancher garantit des tranches juteuses.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit