Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Rôti de porc pimenton fumé, moutarde & pommes rôties

Rôti de porc pimenton fumé s'annonce comme un mariage de caractère et de réconfort : la croûte dorée du rôti enrobe une viande juteuse, la moutarde apporte une tenue et une pointe acidulée, tandis que le pimenton fumé diffuse des notes boisées et de braise qui réchauffent l'ensemble. Les pommes rôties ajoutent une douce acidité caramélisée qui équilibre la puissance fumée. C’est une recette idéale pour un dîner en famille un soir d’automne, facile à organiser et suffisamment spectaculaire pour recevoir. En moins de 90 minutes, tu obtiens un plat complet, parfumé et harmonieux, où chaque élément — viande, fruits et jus réduit — joue son rôle pour une assiette gourmande et sincère.

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

Ingrédients

- 1,2 kg de rôti de porc (échine ou filet selon ton choix)
- 2 c. à soupe de moutarde forte (Dijon)
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 c. à café de Pimenton Fumé (divisé)
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 3 pommes fermes (Gala ou Reinette), coupées en quartiers
- 400 ml de bouillon de volaille (ou légumes)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de pomme
- 2 branches de thym frais (ou 1 c. à café de thym séché)
- Sel et poivre du moulin
- 20 g de beurre (facultatif, pour lier le jus)
- 1 c. à soupe d'huile neutre (tournesol) pour la poêle

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Pimenton Fumé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 180 °C (chaleur tournante si possible). Sors la viande 20 minutes avant pour qu’elle perde le froid du frigo.

Prépare la moutarde parfumée: dans un bol mélange la moutarde, le miel, 1 c. à soupe d'huile d'olive, l'ail écrasé et 1 c. à café de Pimenton Fumé. Sale et poivre légèrement.

Sèche le rôti avec du papier absorbant, fends la surface à la fourchette, puis enduis-le bien de la préparation moutardée. Laisse reposer 10 minutes à température ambiante.

Dans une poêle allant au four ou une cocotte, chauffe 1 c. à soupe d'huile neutre sur feu vif. Saisis le rôti 2 à 3 minutes par face jusqu'à belle coloration dorée.

Ajoute l'oignon émincé autour du rôti et laisse revenir 2 minutes. Si ta poêle n'est pas assez grande, transfère le rôti et les oignons dans un plat à four.

Dispose les quartiers de pommes autour du rôti, arrose d'1 c. à soupe d'huile d'olive restante et saupoudre les pommes de 1/2 c. à café de Pimenton Fumé et d'une pincée de sel.

Enfourne pour 45 à 55 minutes selon le poids et la cuisson désirée (pour 1,2 kg vise environ 50 minutes): la viande doit être dorée et juteuse. Laisse reposer 10–15 minutes hors du four avant de trancher.

Pendant la cuisson finale ou pendant le repos, prépare le jus: déglace la poêle (si elle a servi) avec le bouillon et le vinaigre de cidre en grattant les sucs. Ajoute 1/2 c. à café de Pimenton Fumé et le thym.

Fais réduire le jus à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance nappante (10–12 minutes). Si tu veux un jus plus brillant, monte-le avec 20 g de beurre hors du feu en fouettant.

Tranche le rôti, dispose les pommes rôties à côté et nappe de jus au Pimenton Fumé. Rectifie sel et poivre et parsème éventuellement de feuilles de thym frais.

Le conseil des Épices Curieuses

Saisis la viande à feu vif pour conserver les jus; laisse reposer 10–15 minutes avant de trancher pour une chair plus tendre; chauffe légèrement la moutarde pour libérer le pimenton; ajuste le pimenton à 1/2 c.c. de plus si tu veux un goût plus marqué.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit