

Rouelle de porc au cidre

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 4 parts

Difficulté : ♥

Coût : ♥

Temps de Préparation : 15 minutes

Temps de Cuisson : 50 à 60 minutes

Thermostat du Four : 200°C ou 6

Ingrédients pour 4 personnes :

- La rouelle de jambon :
 - 1 belle tranche de jambon de pays désossée de 3 cm d'épaisseur, environ 1 kg
 - 300 grammes d'oignons
 - 75 grammes de beurre
 - un peu d'huile
 - 1 bouteille de cidre
 - thym, laurier
 - Pour faire briller la sauce : 5 à 10 grammes de beurre froid
- Pour servir :
 - Choucroute cuisinée au Riesling, (Itinéraire des Saveurs) 500 grammes
 - 2 ou 3 pommes (fruits)
 - Persil
 - Raifort ou moutarde

Matériel :

- Une grande poêle
- Un plat allant au four
- Une passoire ou un chinois

- de la ficelle à rôti
- du papier d'aluminium

Préparation :

1. Épluchez les oignons, émincez-les, faites-les fondre dans une sauteuse contenant 75 grammes de beurre bien chaud. Laissez blondir en surveillant et en remuant régulièrement. Déposez les oignons dans le plat.
2. Si la rouelle porte une estampille (marque de l'éleveur, retirez-la à l'aide d'un couteau en tranchant la couenne).
3. Incisez la couenne, pour éviter la rétractation de la rouelle lors du rissolage. Il ne faut surtout pas l'enlever. Au cours de la cuisson cette couenne apporte de la brillance et un liant naturel à la sauce (ainsi que plus de saveurs).
4. Ficelez la rouelle de porc pour vous faciliter la tâche lors de la phase de rissolage de la viande. Incisez aussi très légèrement la surface de la chair (des deux côtés) pour éviter la rétractation de la viande lors de la cuisson.
5. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et déposez la rouelle. Laissez colorer jusqu'à ce que la viande se décolle sans difficulté. Retournez-la à l'aide de deux cuillères à soupe pour éviter de percer la chair et de faire sortir tout le jus. Faites dorer la seconde face. L'huile ne doit jamais se mettre à fumer. Le rissolage doit se faire "en douceur", en prenant son temps.
6. Déposez la rouelle sur les oignons. Ajoutez le thym et le laurier, ainsi que le cidre en couvrant la viande.
7. Mettez à four chaud 200°C (thermostat 6) et laissez cuire doucement pendant environ 50 minutes, en arrosant régulièrement la viande avec le jus de cuisson.
8. Quand la viande est cuite, déposez-la sur une grande feuille de papier aluminium. Emballez-la soigneusement, puis enveloppez-la dans trois autres épaisseurs de papier aluminium. Réservez sur un plat (mais surtout pas dans le four ! par contre, profitez de ce que le four est chaud et éteint pour y mettre les assiettes de service).
9. Filtrez le jus de cuisson à l'aide d'un chinois. Versez-le dans une casserole et faites réduire de deux tiers environ. (Si vous avez trop de jus de cuisson, réservez-en une partie avec les oignons). Quand la sauce a bien réduit, quelle est épaisse et sirupeuse, baissez le feu et ajoutez le beurre froid coupé en petites parcelles. Mélangez délicatement.

Le dressage :

1. Pendant que vous faites la sauce, pensez à réchauffer la choucroute !
2. Épluchez les pommes, ôtez le cœur et les pépins et découpez la chair en petits dés.

3. Ôtez l'os central de la viande, puis découpez-la de manière fine et régulière.
4. Posez un cercle de dressage au centre de chaque assiette. Dans chacun des cercle posez la choucroute, puis les tranches de viande.
5. Décorez rapidement l'assiette avec les dés de pommes, des petits points de raifort ou de moutarde et les pluches de persil.
6. Nappez de sauce et servez sans attendre !
7. Servez le reste de sauce en saucière.

Petites notes :

Le cidre peut être doux ou sec, ça dépend de votre goût.

Vous pouvez réserver les dés de pommes dans un peu d'eau additionnée de jus de citron pour éviter qu'ils s'oxydent en attendant le dressage de l'assiette. Pensez à bien les sécher entre deux épaisseurs de papier absorbant avant de les utiliser.

On ne jette rien en cuisine : je fais un velouté avec les oignons et la sauce réservée. J'ajoute une grosse pomme de terre, de l'eau et un demi bouillon cube, je laisse cuire 20 minutes. Un petit tour au mixer, quelques croûtons frits, et voilà de quoi se régaler.