

# Rôti de porc enrobé de bacon

avec purée de patates douces et mostarda aux prunes

Festin familial

60 minutes



Rôti de porc enrobé de bacon



Patate douce



Prune



Persil et thym



Échalote



Tartinade d'abricots



Vinaigre de vin rouge



Moutarde à l'ancienne



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Mélange printanier



Amandes, tranchées



Fromage de chèvre



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR RÔTI DE PORC ENROBÉ DE BACON

*La saumure donne une couleur rosée au rôti, même après sa cuisson!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, presse-purée, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, bol moyen

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de porc enrobé de bacon	500 g	1 000 g
Patate douce	510 g	1 020 g
Prune	2	4
Persil et thym	14 g	21 g
Échalote	50 g	100 g
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	113 g	227 g
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



### Rôtir le porc enrobé de bacon

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **porc** à la poêle sèche. Saisir de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré de tous les côtés.
- Transférer le **porc** sur une plaque à cuisson non recouverte, puis arroser du **gras de bacon** restant dans la poêle.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 28 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.
- Transférer sur une planche à découper propre.
- Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver de 10 à 15 min.
- Réserver le **jus de porc restant** sur la plaque à cuisson pour la **sauce**.



### Préparer la mostarda aux prunes

- Dans une casserole moyenne, ajouter les **prunes**, la **tartinade d'abricots**, la **moutarde**, la **moitié du thym**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **vinaigre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**.
- Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **prunes** ramollissent et que presque toute l'**eau** ait été absorbée. Écraser les **prunes** grossièrement à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée.
- Retirer du feu et transférer la **mostarda aux prunes** dans un bol de service moyen. Laisser légèrement refroidir pendant 15 min.



### Préparer et écraser les patates douces

- Entre-temps, éplucher, puis couper les **patates douces** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **patates douces** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **patates douces**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser les **patates douces** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**, au goût.



### Préparer la sauce de cuisson

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** soient tendres.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et du **reste du thym**. Bien mélanger pendant 30 s.
- Incorporer en fouettant **1 tasse** (1 ½ tasse) d'**eau** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.



### Préparer et griller les amandes

- Couper les **prunes** en **quatre sections**, en évitant le noyau. Couper **chaque section** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Retirer la **moitié des feuilles de thym** des branches (toute la qté pour 4 pers.), puis hacher finement.
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



### Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste du vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **amandes** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Trancher finement le **porc**. Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter le **reste du jus de porc**.
- Répartir le **porc**, la **purée de patates douces** et la **salade** dans les assiettes.
- Napper le **porc** et les **patates douces** de **sauce de cuisson**, si désiré.
- Garnir la **salade** de **fromage de chèvre**, en l'émiettant.
- Parsemer de **persil**.
- Servir la **mostarda** en accompagnement.