



Rôti de porc enrobé de bacon et sauce moutarde et miel

avec écrasé de pommes de terre à l'ail et légumes racines rôtis

Festin familial

60 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Rôti de porc enrobé de bacon



Pomme de terre à chair jaune



Gousses d'ail



Concentré de bouillon de poulet



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Carotte



Moutarde à l'ancienne



Miel



Panais



Persil

BONJOUR PANAIS

Un légume racine de la famille des carottes et du persil!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, passoire, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, presse-purée, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de porc enrobé de bacon	500 g	1 000 g
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Gousses d'ail	3	6
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carotte	340 g	680 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Panais	180 g	360 g
Persil	7 g	14 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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'appli.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



Rôtir le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Poivrer**.
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé (une grande poêle pour 4 pers.).
- 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 sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 28 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.
- Réserver pendant 5 min.

4



Bouillir les pommes de terre

- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Préparer et rôtir les légumes

- Entre-temps, éplucher, puis couper les panais et les **carottes** en bâtonnets de 1,25 cm (½ po).
- Peler l'**ail**. (**REMARQUE** : Garder les légumes entiers pour les rôtir!)
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **carottes**, les **panais** et les **gousses d'ail** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 22 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.

5



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la casserole jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** dégage son arôme et soit grillé.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, la **moutarde** et le **miel**. Bien mélanger.
- Ajouter **½ tasse** (⅔ tasse) d'**eau**, puis bien mélanger en fouettant.
- Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

3



Préparer et cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Hacher grossièrement le **persil**.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter dans la casserole contenant les **pommes de terre**, les **gousses d'ail rôties**, **¼ tasse** (½ tasse de lait) et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser grossièrement (**REMARQUE** : Un « écrasé de pommes de terre » n'est pas une purée lisse, il est normal qu'il y ait encore quelques morceaux.) Incorporer la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Parsemer les **légumes** du **reste** du **persil**, puis bien mélanger.
- Trancher le **porc**.
- Ajouter le **jus de porc réservé** à la **sauce moutarde et miel**.
- Répartir les **pommes de terre**, le **porc** et les **légumes** dans les assiettes.
- Arroser d'un **filet** de **sauce moutarde et miel**.

Le souper, c'est réglé!