

Rôti de porc

Accessoires :

- Une rôtissoire à côtés bas, de 2 pouces de plus large que la pièce de viande à faire rôtir.
- Une grille à rôtir en métal.
- Un thermomètre à viande résistant à la chaleur.
- Une grande planche à découper, un couteau, une fourchette à découper et du papier d'aluminium.

Préparation :

- Laisser le rôti dégeler au réfrigérateur (calculer de 12 à 15 heures par livre).
- Enlever le surplus de gras si désiré et ficeler le rôti selon la coupe. Il est important de cuire le rôti, le gras apparent sur le dessus.
- Frotter la viande avec les assaisonnements, les herbes et les épices désirés.
- Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse du rôti, loin des os, en prenant soin de ne pas transpercer l'autre côté.

Cuisson parfaite :

- Le porc est prêt quand sa température interne atteint 160 °F.
- Si le rôti est gros, le retirer du four quand sa température interne atteint 150 °F; s'il est petit, le retirer du four quand sa température interne atteint 155 °F. Au repos, la température interne du rôti continue de monter.
- Laisser le rôti reposer sur une planche à découper de 10 à 20 minutes (plus le rôti est gros, plus on doit le laisser reposer longtemps en le couvrant de papier d'aluminium).



Étapes pour réussir un rôti de porc



1 PRÉCHAUFFER le four à 325 °F.
Déposer le rôti de porc apprêté sur la grille de la rôtissoire.



2 CUIRE le rôti à découvert à raison de 25 minutes par livre pour les rôtis avec os ou de 30 minutes par livre pour les rôtis désossés.
Vérifier la température interne du rôti 30 minutes avant l'heure de fin de cuisson prévue.

3 RETIRER le rôti du four, le déposer sur une planche à découper et le laisser reposer.
Découper et déguster!