

RÔTI DE PORC OU LARD FRAIS A LA BAVAROISE (CHOU BLANC)

1 KILO DE PORC AVEC LA COUENNE - PALETTE OU LARD FRAIS
1 PETIT CHOU BLANC
2 OIGNONS NON EPLUCHES MAIS LAVES ET COUPES HORIZONTALEMENT EN 2
2 OIGNONS EMINCES
1 GOUSSE D'AIL EPLUCHEE ET ECRASEE
BOUILLON: ¼ LT - VOLAILLE OU BŒUF
50 GR . DE SAINDOUX
5 CL DE VINAIGRE DE CIDRE
2 C. A S. DE SUCRE
1 C ET 1/2. A CAFE DE CUMIN MOULU + ½ EN GRAINS
SEL ET POIVRE – 2 FEUILLES DE LAURIER

PREPARATION DE LA GARNITURE

- PREPARER LE CHOU : EPLUCHER PARER TRANCHER (2 CM EPAISSEUR)
- DANS UNE GRANDE COCOTTE EN FONTE (PREVOIR LE VOLUME DU CHOUX), FAIRE CARAMELISER LE SUCRE.
- DEGLACER AU VINAIGRE.
- REMUER POUR FAIRE FONDRE TOUT LE CARAMEL
- AJOUTER LE SAINDOUX ET FAIRE SUER LES 2 OIGNONS EMINCES.
- AJOUTER L'AIL ECRASE
- AJOUTER LE CHOU- REMUER DESSUS DESSOUS
- ASSAISONNER DE SEL, POIVRE ET 1 C A C AFE . DE CUMIN GRAINS
- MOUILLER AVEC ¼ L DE BOUILLON - COUVRIR
- LAISSER CUIRE AU MOINS 2 HEURES JUSQU' A OBTENIR UN CHOUX BIEN TENDRE PRESQUE CONFIT
- NE JAMAIS LAISSER ATTACHER LE CHOU AU FOND DE LA MARMITTE – AJOUTTER UN PEU DE BOUILLON SI BESOIN – SEUL LE CARAMEL VA COLORE LE CHOU

PREPARATION DU ROTI

- MELANGER CUMIN MOULU ET GRAINS + POIVRE ET SEL EN Q.S POUR LA VIANDE
- ENTAILLER LA COUENNE DE PORC EN LOSANGES A L'AIDE D'UN COUTEAU BIEN AIGUISE
- GARNIR LES ENTAILLES EN FROTTANT BIEN LA VIANDE AVEC CE MELANGE
- DEPOSER LE PORC SUR LES 4 DEMI- OIGNONS NON EPLUCHES , DANS UN GRAND PLAT ALLANT AU FOUR, LA COUENNE DESSUS.
- AJOUTER UN VERRE D'EAU POUR CREER DE LA VAPEUR ET EVITER LE DESSECHEMENT DU LARD
- CUIRE DANS UN FOUR PRECHAUFFE A 180°C. PENDANT 60 -75 MINUTES.
- ARROSER. REGULIEREMENT ET AJOUTER DU BOUILLON SI BESOIN – TOUJOURS AVOIR AU MOINS ½ CM DE LIQUIDE AU FOND DU PLAT
- 10MN AVANT LA FIN DE LA CUISSON MONTER LA TEMPERATURE A 220° PENDANT 15 MN POUR RENDRE LA COUENNE UN PEU CROUSTILLANTE
- GOUTER LE FOND DE CUISSON- AJUSTER AVEC UN PEU D'EAU SI TROP SALE PAR LA REDUCTION - BIEN GRATTER LES SUCS POUR OBTENIR UN JUS GOUTEUX
- GARDER AU CHAUD POUR LE DRESSAGE

DRESSAGE

SUR UNE ASSIETTE – DEPOSER 3 C A S DE CHOUX, LA VIANDE TRANCHEE ARROSEE D'UN PEU DE JUS DE CUISSON – SERVIR BIEN CHAUD

EN ACCOMPAGNEMENT : QUELQUES KNOBELS OU POMMES VAPEUR...
VINS BLANC SEC OU UNE BONNE BIÈRE AMBRÉE ...

et ne pas oublier de yodler avant et après le repas !!!