

Rôti de porc mariné à la sauce huître

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **150°C**

Durée : **1h00**

"Un rôti de porc tendre, juteux et parfumé, grâce à une marinade simple et une cuisson maîtrisée à la sonde. Une recette facile, parfaite pour obtenir une viande bien cuite mais encore moelleuse."



Ingrédients

1 rôti de porc

2 échalotes

Sauce huître

2 gousse Ail

Sel

Poivre

Préparation

#1 Préparer la marinade

Éplucher puis émincer finement les échalotes. Dans un récipient, mélanger les échalotes avec un peu de sauce huître et un peu d'ail en poudre. Il est aussi possible de remplacer l'ail en poudre par de l'ail frais coupé très finement. Poivrer légèrement, et saler si besoin.

#2 Mariner le rôti

Déposer le rôti de porc dans un sachet sous vide avec toute la marinade. Bien répartir la préparation autour de la viande pour qu'elle soit bien enrobée. Fermer le sachet, puis laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

#3 Préparer la cuisson

Sortir le rôti du réfrigérateur. Installer une sonde de cuisson au cœur de la viande, en veillant à la placer au centre pour suivre précisément la température interne.

#4 Cuire le rôti

Préchauffer le Ninja Woodfire XL en mode Four (cuire) à 150°C. Déposer le rôti dans l'appareil, puis lancer la cuisson en visant une température à cœur de 64°C. Laisser cuire jusqu'à ce que cette température soit atteinte.

#5 Laisser reposer

Une fois la température atteinte, retirer le rôti de l'appareil. L'envelopper aussitôt dans du papier aluminium, puis le laisser reposer quelques minutes. Cette étape permet aux jus de bien se répartir dans la viande et de garder un rôti plus tendre.

#6 Servir

Déballer le rôti, le couper en tranches et servir bien chaud. Il peut être accompagné de pommes de terre, de légumes rôtis ou d'une salade.

#7 Conseils

Pour encore plus de goût, laisser mariner un peu plus longtemps si possible. L'ail frais apportera un parfum plus prononcé, tandis que l'ail en poudre donnera un résultat plus doux et plus discret. Le temps de repos en fin de cuisson est important pour obtenir une viande moelleuse.