



Rôti de porc (ou veau ou dinde) et pommes de terre au vin blanc



adapté d'une recette du livre "les secrets de la cuisine Mauricienne" de Sandy Daswany

Pour 4 personnes

compter 1 heure en tout.

1 rôti de porc ou de veau ou de dinde, pour 4 personnes (environ 800g)

2 très grosses pommes de terre à chair ferme ou 4 moyennes (Éviter les petites pommes de terre qui ne résisteraient pas à 20 minutes de cuisson sous pression.)

1 gros oignon

75cl vin blanc

3 ou 4 feuilles de laurier et autant de brindilles de thym frais bien garnies

1 briquette de 200ml de crème, si possible allégée (15% ou 12% mais pas moins)

QS huile végétale neutre, sel, poivre

Dans la cocotte-minute, chauffer un peu d'huile. Mettre le rôti à dorer sur toutes ses faces, cela prend une petite dizaine de minutes.

Pendant ce temps, peler et laver les patates. Si elles sont très grosses, les couper en 2 : il faut penser qu'elles auront 20 minutes de cuisson sous pression, pas plus.

Quand le rôti est bien doré, le saler et poivrer sur toutes ses faces puis, hors du feu, verser 1/3 du vin blanc (soit 250ml). Fermer la cocotte et cuire 10 minutes à partir du sifflement.

Pendant ce temps, finir de préparer les autres ingrédients, et peler puis émincer très finement l'oignon.

Au bout de 10 minutes de pression, ôter la cocotte du feu, lever la soupape pour évacuer la vapeur, ouvrir la cocotte, ajouter la moitié du vin restant (soit 250ml), les pommes de terre, le thym et le laurier, saler et poivrer légèrement les patates, fermer la cocotte et remettre sous pression. Compter 20 minutes à partir du sifflement.

Pendant ce temps, dans une petite poêle, mettre un peu d'huile à chauffer à feu très doux. Y mettre l'oignon à fondre tout doucement... Ajouter éventuellement une minuscule pincée de sel pour favoriser la "fonte"... Remuer régulièrement, ça ne doit jamais brûler, ça doit "fondre" puis prendre une très légère coloration (au bout de bien 20 minutes de cuisson pour moi sur mon feu le plus doux !)

LACATH...



...au four et au moulin

A la fin de la cuisson, couper le feu, évacuer la vapeur de la cocotte, l'ouvrir, vérifier la cuisson des patates et les réserver dans le plat de service si elles sont cuites. Tester aussi la cuisson de la viande. Remettre sous pression 5 minutes supplémentaires tout ce qui n'est pas suffisamment cuit. Réserver dans le plat de service la viande et les patates. Maintenir au chaud (four à 60°C par exemple)

Remettre la cocotte (ouverte) sur le feu. Déglacer avec le reste de vin blanc, ajouter la crème et les oignons, mélanger, laisser bouillir quelques minutes.

Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Jeter le thym et les feuilles de laurier.

Servir très chaud.