



Rôti de porc aux feux raisins (sans lait de vache)



Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour le rôti :

1 rôti de porc dans le filet d'environ 1kg
 1 poivron rouge
 2 belles échalotes
 75g de raisin sec
 10cl de jus de raisin blanc (ou une grappe de raisins blancs dont vous prendrez le jus)

8 pommes de terre moyenne
 10cl de Porto rouge
 2 cs de crème fraîche

Pour la purée de carottes :

5 belles carottes
 1 cs de purée d'amandes blanches
 sel et curcuma

Faites tremper les raisins secs dans le Porto, idéalement à partir de la veille, et au moins 1H à l'avance (Vous aurez compris que j'ai oublié de les mettre la veille à tremper ;)).

Le jour même, faites dorer la viande dans un grand faitout sur toutes les faces pendant une demi-heure.

Pendant ce temps, émincez le poivron en lanières, éminces les échalotes. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez les légumes dans le faitout, ainsi que les raisins secs, le porto. Laissez évaporer l'alcool quelques instants et ajoutez le jus de raisin blanc. Laissez cuire 30 min.

Au moment de servir, ôtez les légumes et la viande, incorporez la crème à la sauce et laissez réduire quelques minutes.

Pendant ce temps, préparez la purée de carottes : pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites les cuire dans un faitout à l'étouffée ou à la vapeur. Mixez finement les carottes cuites avec la purée d'amandes, ajoutez un peu d'eau pour obtenir une consistance fine. Assaisonnez à votre goût avec le sel et le curcuma. Servez chaud.