

Le gravy du Sunday Roast comme là-bas



Pour le roast

Pour 4 personnes

- 1 morceau d'échine de porc (entre 500 et 600 g selon qu'il y a l'os ou non)
- 300 ml de cidre
- 1 oignon
- 15 g de beurre demi sel

Pour le gravy

- 2 pommes
- 1 échalote
- 15 g de beurre
- 10 cl de cidre
- Le reste du jus de cuisson de la viande

Commencer par préparer la viande.

Saler et poivrer le morceau d'échine entier.

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans le beurre dans une cocotte qui va au four. Ajouter la viande et faire dorer de tous les côtés.

Verser le cidre, laisser bouillonner une ou deux minutes, puis couvrir et enfourner à 160 pour deux heures au moins. Idéalement, il faut laisser trois heures, du coup le mieux est de faire cuire la viande la veille, puis le jour J de la faire cuire à nouveau une demi-heure.

Sortir la viande de la marmite et la laisser reposer sur une planche. Prélever le jus de cuisson qui reste au fond de la casserole, ainsi que les oignons, qui ont confit dans le jus de cuisson.

Dans une casserole, faire revenir l'échalote coupée en tranches, puis ajouter les pommes épluchées et coupées en dés. Faire dorer les pommes, puis verser le cidre ainsi que le jus de cuisson de la viande. Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement, puis mixer au mixeur plongeant.

Couvrir et garder au chaud.

Effiloche la viande et servir avec une bonne écrasée de pommes de terre dans laquelle on fait un petit cratère pour la sauce, et verser une ou deux cuillères de gravy sur la viande, sans oublier de remplir le petit cratère.