

# RÔTI DE PORC GLACÉ AU MIEL ET À LA GRAINE DE MOUTARDE

## Semaine du goût



Nombre de couvert : 100  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Longe de porc désossés et ficelés	13 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les rôtis sur une plaque allant au four, sel, poivre, muscade, saupoudrer de fleurs de thym les rôtis.</li> <li>- Mettre au four à vapeur 1 heure environ ou s'il n'y a pas de four à vapeur, remplir d'eau la plaque à mi-hauteur en prenant soin de retourner plusieurs fois les rôtis.</li> <li>- Pendant la cuisson, préparer l'appareil à glacer les rôtis, faire fondre 300 g de miel en y incorporant l'huile et 400 g de moutarde, réserver.</li> <li>- Disperser au fouet le fond brun lié dans l'eau bouillante, y ajouter le reste de moutarde et de miel, réserver.</li> <li>- Sortir les rôtis et enlever les ficelles, trancher les, puis disposer les dans le plat à rôtir en les reconstituant, tranches serrées, glacer avec l'appareil à l'aide d'un pinceau, puis passer au four à 180°C pour finir la cuisson et dorer les rôtis.</li> <li>- Terminer la sauce en y ajoutant la crème fraîche avant le service, rectifier l'assaisonnement, ne pas faire bouillir après l'apport de la crème fraîche.</li> </ul>
Moutarde à l'ancienne	600 g	
Miel multiflores	400 g	
Fond brun lié	210 g	
Crème fraîche	1 kg	
Noix de muscade	10 g	
Huile	10 cl	
Sel	80 g	
Poivre	10 g	
Fleurs de thym	QS	