



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATÉGORIE

Plats principaux

QTÉ DE PERSONNES

6

TEMPS PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 - 6 heures

TOTAL

5 - 6 heures 15

RÔTI DE PORC À LA MIJOTEUSE

Niveau de difficulté : facile

INGRÉDIENTS :

1 rôti de longe porc 2lbs

1 gousse d'ail en morceau à piquer dans le rôti

Moutarde de Dijon

Huile d'olive et beurre

Poivre

1 oignon coupé en gros morceaux

1 tasse ou plus de bouillon de bœuf Campbell ou St-Hubert (sans gluten)

Sel et poivre

Bouillon de poulet sans gluten St-Hubert ou autre (facultatif)

Pommes de terre en quantité désiré en gros morceaux*



Source: Recette du Québec

MÉTHODE :

Étape 1 : Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle en fonte ou autre

Étape 2 : Insérer les morceaux d'ail un peu partout dans le rôti.

Étape 3 : Badigeonner le rôti de moutarde et poivrer.

Étape 4 : Saisir le rôti de tous côtés, ainsi que les bouts. Mettre dans la mijoteuse.

Étape 5 : Dans la poêle, ajouter les oignons, cuire un peu et déglacer avec 1/2 tasse de bouillon; frotter la poêle avec une cuillère en bois

Étape 7 : Mettre les pommes de terre autour du rôti et ajouter les oignons et le reste du bouillon sur le tout.

Étape 8 : Cuire à basse température pendant au moins 5 heures

J'ai servi avec carottes vapeur et une salade mayo, céleri, oignons verts et petits pois (comme quand j'étais petite)

*Vous aurez de belles patates jaunes

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les restants du rôti pourront être conservés 3 jours au frigo à 4C