

La chronique culinaire du marché

Rôti de porc aux légumes d'automne et à la bière

Ingrédients

1kg de rôti de porc pris dans le cou
1 os à moelle
1 morceau de pied de porc
quelques carottes
1 poireau
1 petit potimarron
quelques pommes de terre nouvelles
2 oignons
1 bouteille de bière blonde
1 c. à soupe de sirop d'érable



Réalisation

Dans une grande marmite allant au four faire d'abord revenir sur feu vif la viande de toute part, puis réduire le feu et ajouter les oignons émincés.

Après quelques minutes, ajouter les carottes coupées en morceaux et le poireau émincé, le pied de porc et l'os à moelle.

Ajouter la bière, du sel et un bon tour de moulin à poivre.

Laisser mijoter 1 demi-heure à petit feu.

Ajouter les pommes de terre non pelées ainsi que le potimarron en morceaux et non pelé puis glisser au four à 180 degrés pendant 1 h 30.

Arroser régulièrement et 15 minutes avant la fin de la cuisson napper avec le sirop d'érable pour caraméliser la viande.

Les conseils du Chef



Isabelle Jeangros est une habituée du marché.

Elle partage avec commerçants et clients ses découvertes en cuisine, son expérience de l'apiculture – elle aide son mari qui s'occupe d'un rucher depuis 20 ans – et sa passion pour le thé – elle travaille au magasin le T avec son cousin, avant de retrouver son atelier personnel où elle a installé machines à tricoter et métier à tisser.



La cuisine à la bière, une découverte gastronomique que j'ai faite récemment, est très courante en Belgique et dans le nord de la France mais reste souvent méconnue.

Utilisée comme ingrédient liquide pour la cuisson de plats mijotés de viandes, la bière fait des merveilles ! Contrairement au vin, elle conserve tous ses arômes et son amertume à la cuisson. L'alcool s'évapore, les sucres résiduels de la bière apportent une note de caramel et les parfums restent.

Pour cuisiner, il est important de choisir une bière de qualité, pas trop forte, ni amère et de penser aux points communs entre la bière et le plat à réaliser. Dans le cas de ma recette de rôti de porc et légumes d'automne, il faut une bière douce et ronde en bouche.



Quelle bière ?

Pour cette recette, Isabelle a opté pour la bière blonde de Dive Bär, des brasseurs de Gland, dénommée la « Belge ». Elle est brassée avec des malts d'orge bio légèrement torrifiés, ce qui lui donne une couleur ambrée et un goût de caramel que l'on retrouvera ensuite dans le plat. Avec 6.4% d'alcool par volume, elle est assez forte pour « couper » un peu le gras du plat, relever ses saveurs et apporter des arômes fruités et équilibrés typiques des bières belges. Ceci, aussi bien en tant qu'ingrédient du plat, qu'en tant qu'accompagnement du repas.

L'info en +

Les bières artisanales sont plus complexes sur le plan aromatique. 70 % du goût passant par le nez, il ne faut pas hésiter à utiliser des verres à pieds type «ballon » pour exalter les arômes des bières. Pour les bières blanches et blondes, plus chargées en gaz carbonique, les verres à pied élancés type « tulipe » vont favoriser la formation des bulles et immédiatement donner une impression de fraîcheur.