



Des rôtis de fête



On peut prendre beaucoup de plaisir à préparer un rôti. Par exemple simplement en anticipant le plat à venir, quand on l'a déjà généreusement badigeonné de marinade (moutarde, huile, herbes, épices) ou d'une bonne huile (d'olive, au romarin, aux zestes de citron) la veille et qu'on a hâte d'être au lendemain. Ou alors lorsqu'il cuit sous nos yeux, pendant qu'on parcourt un livre sur le canapé ou qu'on épluche confortablement les pommes de terre pour la purée. Lorsque l'arôme de la viande rôtie se répand dans la maison... ou grâce au fond de viande, qui, avec un trait de vin, un peu de crème et des épices se transforme en sauce rapide et si fine que, enfant, je l'ai eu bue à même la saucière. Bien sûr, seulement quand maman avait le dos tourné...

C'est ce qu'on appelle la Comfort Food, la nourriture qui réchauffe l'âme. Sa meilleure incarnation: le beau rôti du dimanche sur la table pour régaler toute la famille et plus. Et s'il devait en rester, une tranche de rôti froid au déjeuner est un délice. Le rôti permet de varier les plaisirs: les morceaux les plus maigres peuvent être bardés de fines tranches de gras pour que la viande reste juteuse. Les gousses d'ail ou les herbes fraîches font également merveille et développent tous leurs arômes à la cuisson. Le plat devient aussi festif lorsque le gras de la viande est piqué de clous de girofle qui séduisent gustativement et visuellement. Le rôti s'accompagne également de farces: du fromage frais et des bolets, du beurre aux noix et aux herbes ou une farce à la chair à saucisse et aux herbes pour un plat consistant. Sinon, farcissez le rôti de chair à saucisse et d'herbes ciselées, puis badigeonnez-le entièrement et bardez-le bien de crépine ou de tranches



de lard. Les idées sont infinies.

Grâce au Comhair-Steam et à sa sonde thermique, la cuisson est un jeu d'enfant.

Il suffit de sortir le rôti du réfrigérateur et de laisser la viande reposer. S'il y a une marinade, badigeonnez-en le rôti entièrement, puis faites-le bien cuire de manière homogène. Piquez la sonde au cœur du morceau et sélectionnez la température souhaitée. Ensuite, tout cuit tranquillement.

Un rôti de porc sera joliment rosé à une température à cœur de 60 °C, le veau préfère 70 °C à cœur et le gigot est à point lorsque sa température atteint 67 °C.

Une fois à table, servez avec de la purée de pommes de terre maison, des légumes racines sautés et une sauce fine. Autour de la table, ceux que vous aimez. Avec un rôti, chaque jour est une fête!