

# RÔTI DE PORC AU MAROILLES ET BACON, FONDUE D'ENDIVES ET FRITES FRAÎCHES



6 pers

15 min

45 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 1 rôti de porc d'1 kg
- 
- 200 g beurre
- 
- 1 oignon
- 
- 6 tranches de bacon
- 
- 1 maroilles
- 
- 1 cube de bouillon de volaille
- 
- 10 cl de crème liquide
- 
- 7 grosses pommes de terre
- 
- 6 endives
- 
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 
- Un bouquet de thym
- 
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1.** Préchauffer le four à 180° C.
- 2.** Entaillez le rôti en 6 intervalles réguliers et le farcir avec 6 tranches de maroilles entouré d'une tranche de bacon. Salez légèrement et poivrez. Ficelez le rôti en 2 fois en longueur et en largeur. Mettre le tout dans un plat avec 150 grammes de beurre, l'oignon que vous aurez émincé et le thym. Enfourez à 120° C dans le four chaud pendant 1 heure 45 min. Pendant la cuisson, ajoutez le cube de bouillon et l'équivalent d'un petit verre d'eau.
- 3.** Rincez et émincez les endives, en gardant quelques feuilles pour la décoration dans les assiettes. Faire fondre 50 grammes de beurre à feu moyen dans une casserole et y incorporer les endives émincées. Saler, poivrer, ajouter la cassonade et laissez cuire jusqu'à obtention d'endives fondantes. Réservez au chaud.
- 4.** Épluchez et taillez les pommes de terre en bâtonnets irréguliers. Plongez-les dans la friteuse et faites cuire en 2 temps : d'abord 5 min à 140° C, puis 2-3 min à 160° C. Secouez régulièrement pendant la cuisson. Égouttez dans un papier absorbant.
- 5.** Quand le rôti est cuit, retirez la ficelle et coupez 6 parts. Dans une casserole, cuire à feu vif le jus de cuisson du rôti que vous aurez récupéré, avec un peu de crème jusqu'à ce que la texture épaississe. Salez, poivrez. Pour le dressage, disposez dans les assiettes quelques feuilles d'endives fraîches, 2-3 petites quenelles de la fondue d'endives, les frites salées.

Placez les tranches de rôti et versez la sauce par dessus.