

Rôti de porc

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Grand classique pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce qu'un bon rôti, ça rassemble 🍷

C'est simple, généreux, réconfortant... et encore meilleur quand il cuit doucement sans qu'on ait à le surveiller.

♥ Une viande tendre, juteuse, parfumée aux herbes... sans four qui tourne pendant des heures. Qui dit mieux ? 🔥😊

🔪 Préparation

15 min

🔥 Sur le feu

15 min

🍲 En marmite

4h

🕒 Temps total

env. 4 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Rôti de porc (échine de préférence) : **1 kg environ**
- Oignons : **2**
- Carottes : **2**
- Ail : **2 gousses**
- Bouillon chaud : **40 cl**
- Vin blanc : **10 cl** (facultatif)
- Huile : **3 c. à soupe**
- Thym : **1 branche** 🌿
- Laurier : **1 feuille**
- Sel, poivre

⚠ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 15 min

Sortir la viande

Sortez la viande 30 minutes avant cuisson.

2 Sur le feu 15 min

Saisir la viande

Faites-la dorer sur toutes ses faces dans une cocotte avec l'huile bien chaude.

Ajouter les légumes

Ajoutez oignons, carottes et ail. Faites revenir 2 à 3 minutes. Déglacez au vin blanc (facultatif).

Mouiller et porter à ébullition

Ajoutez le bouillon chaud, thym et laurier. Portez à franche ébullition 10 à 15 minutes : tout doit être bien chaud à cœur.

3 En marmite norvégienne 4h sans surveillance

Placer dans la marmite

Placez immédiatement la cocotte fermée dans votre marmite norvégienne. Laissez cuire 4 heures sans ouvrir 😊 À la sortie, la viande est tendre et la sauce parfumée.

 L'astuce en plus

Retirez le rôti, faites réduire le jus 5 minutes à feu vif... et ajoutez une noisette de beurre 🧈 ou un peu de crème. Servez avec des pommes de terre vapeur ou des légumes rôtis 😊

 Ce que la marmite norvégienne change

- Aucun risque de surcuisson
- Une viande tendre, des légumes qui tiennent bien sans être mous
- Le feu reste éteint pendant les 4 h de cuisson en marmite 🌱