

Longe de porc à la maltaise

Pour 4 personnes:

800 g de longe de porc

thym

1/2 feuille de laurier

sauge

2 oranges

1 dl de vermouth blanc

1 c à soupe de beurre manié

1 c à café de sucre en poudre

1 petite pincée de poivre de Cayenne

1 c à soupe d'huile

40 g de beurre

2 c à soupe de jus de citron

1 dl de crème fraîche

sel, poivre

Mettre les herbes séchées dans un mortier avec 1 c à café de sel fin et du poivre.

Bien piler le tout, puis incorporer la c à soupe d'huile.

Mélanger et enduire le porc.

Laver 1 des oranges, enlever le zeste et le hacher finement, le mettre dans une casserole et le couvrir d'eau froide, le blanchir 3 mn.

Egoutter le zest et le rincer à l'eau froide.

Presser les 2 oranges.

Faire revenir le porc au beurre chaud dans une cocotte.

Le retirer, ajouter le sucre, faire caraméliser (brun), arroser avec le jus d'orange, remettre le porc et laisser cuire à petit feu.

Egoutter le rôti, le tenir au chaud, déglacer la cocotte avec le vermouth, ajouter la crème, battre au fouet 1 à 2 mn à petit feu.

Lier la sauce avec le beurre manié. Faire bouillir quelques minutes et ajouter le zeste d'orange.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter une pincée de Cayenne.

Découper le rôti et napper de sauce.