



RÔTI ORLOFF/PURÉE DE PATATE DOUCE

Ingrédients

- 800 g de rôti de porc
- 8 tranches de bacon
- 8 tranches d'emmental
- 3 échalotes
- 1 filet d'huile
- Thym
- Romarin
- Laurier
- Sel ou sel fin
- Poivre du moulin
- 800 g Patates douces
- 200 ml Lait
- 40 g Beurre
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

PARSEMEZ TOUT LE RÔTI DE PORC DE FLEUR DE SEL. ÉMINCEZ LES ÉCHALOTES GROSSIÈREMENT. METTEZ-LES DANS UNE COCOTTE, PARSEMEZ D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET DÉPOSEZ VOTRE RÔTI PAR-DESSUS.

DÉPOSEZ DESSUS LES HERBES AROMATIQUES ET METTEZ DE NOUVEAU UN FILET D'HUILE D'OLIVE. FAITES CUIRE DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 220°C, PENDANT 30 À 40 MINUTES.

ÉPLUCHEZ SOIGNEUSEMENT VOS PATATES DOUCES, PUIS RINCEZ-LES SOUS UN FILET D'EAU. COUPEZ-LES ENSUITE EN PETITS CUBES. PLACEZ LES MORCEAUX DE PATATES DOUCES DANS UNE GRANDE CASSEROLE ET RECOUVREZ D'EAU. PORTEZ À ÉBULLITION ET LAISSEZ CUIRE ENVIRON 15 MIN. VÉRIFIEZ LA CUISSON AVEC LA POINTE D'UN COUTEAU : LA CHAIR DES PATATES DOUCES DOIT ÊTRE BIEN TENDRE. ÉGOUTTEZ ET RÉDUISEZ LES CUBES EN PURÉE EN LES PASSANT AU PRESSE-PURÉE. AJOUTEZ LE BEURRE. REMUEZ BIEN LE TEMPS QU'IL FONDE COMPLÈTEMENT. VERSEZ ENSUITE LE LAIT PEU À PEU JUSQU'À OBTENIR LA CONSISTANCE SOUHAITÉE (PLUS OU MOINS ÉPAISSE SELON VOTRE PRÉFÉRENCE). SALEZ ET POIVREZ À VOTRE CONVENANCE. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AJOUTER DES ÉPICES QUI VONT BIEN À LA PATATE DOUCE : CURRY, CUMIN, CORIANDRE, GINGEMBRE, OSEZ L'EXOTISME !