

# Rôti de porc à la citronnelle

30 portions

## Source de la recette

CHUM

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

130 g de viande (2 tranches de 30 g) et sauce

### Rendement de la recette

1 plaque de 60 tranches (30 portions)

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Four conventionnel

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion de : 130 g (donc 60 g de viande)

Calories	160	Sodium (mg)	167.4
Protéines (g)	15.7	Lipides (g)	6
Glucides (g)	10.7	Gras saturés (g)	0.9
Sucres (g)	7.7	Fibres (g)	0.2



Québec 



# Rôti de porc à la citronnelle

30 portions

## Rendement de la recette

1 plaque de 60 tranches (30 portions)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3.300 kg	Longe de porc désossée	<p><b>MISE EN PLACE :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Décongeler la citronnelle.</li> <li>Deux jours avant que la recette soit au menu, préparer la marinade. Ajouter la sauce soya à la marinade. Enrober les rôtis et laisser mariner 48 h au réfrigérateur. Retourner à l'occasion.</li> </ol> <p><b>MÉTHODE :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disposer les rôtis marinés dans des plaques de cuisson. Réserver la marinade au réfrigérateur.</li> <li>SAUCE : Préparer le bouillon de bœuf.</li> <li>Ajouter 450 ml de bouillon de bœuf aux rôtis. Cuire au four conventionnel à 450° F pendant 1h30 en retournant chaque 15 minutes. La température interne doit atteindre 70° C.</li> <li>Récupérer le jus de cuisson des rôtis et dégraisser, mélanger avec le bouillon de bœuf qui reste.</li> <li>Vérifier rendement avant d'ajouter l'eau.</li> <li>SAUCE : Mélanger le jus de cuisson et la marinade, compléter avec le bouillon de bœuf. Porter à ébullition 2 minutes. Ajouter la fécule délayée avec un peu d'eau froide. Amener à ébullition. Tamiser et réserver.</li> <li>Trancher les rôtis : 2 tranches de 30 g par portion</li> <li>Disposer 60 tranches (30 portions) dans une insertion pleine grandeur.</li> <li>Verser la sauce dans l'insertion.</li> </ol>
<b>Marinade</b>		
0.140 kg	Jus de citron	
0.160 kg	Cassonade	
0.150 kg	Gelée d'abricots	
0.118 kg	Citronnelle hachée congelée	
0.008 kg	Curcuma	
0.056 kg	Huile de sésame	
0.110 kg	Huile de canola	
0.019 kg	Poudre d'ail	
0.100 kg	Sauce soya réduite en sel	
0.035 kg	Base de bœuf sans sel (pour cuisson et sauce)	
1.568 kg	Eau (pour cuisson et sauce), au besoin	
0.055 kg	Fécule de maïs	

