

Arrollado de Huaso

Un rôti original !

Bon, juteux et gourmand !

Voici une délicieuse recette de plat chilien typique découverte dans un restaurant traditionnel. Une recette symbole du chili et de sa culture, car c'est un plat emblématique de « las fiestas patrias », la commémoration de l'indépendance du chili. Il s'agit d'un délicieux rôti de porc bien épicé entouré de couenne. Un résultat à la fois très beau et tellement bon et juteux. Vous pourrez le déguster aussi bien chaud que froid, l'effet sera le même : un délice !

Cette recette chilienne traditionnelle revendiquée par le chili est en réalité un héritage culinaire apporté par la colonie espagnole. De nos jours, les concours des plus gros rôtis « arrollado de huaso » s'organisent chaque année un peu partout dans le pays. Le dernier réalisé a été dégusté par près de 5 000 personnes et réalisé par près de 100 cuisiniers. Alors à vous de jouer !

La recette du plat chilien typique de l'Arrollado de huaso



Temps de marinade : 12 heures

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 2 heures 30

Recette pour 6 personnes

Ingédients

1,2 kg de longe de porc

200 grammes de lard non fumé

2 pièces entières de couenne de porc (flexibles) (2 X 500 grammes pièces)

Sel, poivre

Paprika

Marinade :

3 C à S d'origan sec

1 C a S de cumin

2 C à S de paprika

1 C à C de poivre

1 C à S de vinaigre de vin

2 C S de sel

2 gousses d'ail

1 C à S d'eau

Préparation

Aujourd'hui, nous allons réaliser un plat chilien typique légèrement technique, mais avec un très beau résultat. Il vous suffit de suivre les quelques étapes, et vous pourrez, avec un peu de patience, déguster un délicieux rôti original et parfaitement parfumé !

Aller, c'est parti ! Nous allons commencer par la réalisation de la marinade. Pour cela, dans un grand saladier, mélangez l'origan, le cumin, le paprika, le poivre le sel ainsi que les gousses d'ail hachées . Ajoutez ensuite l'eau et le vinaigre puis mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Il ne reste plus qu'à couper votre longe de porc ainsi que le lard en longues aiguillettes. Mélangez à l'aide d'une grande cuillère votre marinade avec vos aiguillettes de porc, puis laissez mariner une douzaine d'heures afin que toutes les saveurs s'infusent au maximum dans le porc ; ou bien 2 heures minimum pour une recette express.

Lorsque vous aurez patiemment attendu que votre viande ait bien mariné, il sera temps de réaliser votre rôti à l'aide de la couenne de porc.

Tout d'abord, il va falloir tailler deux pièces de couenne de porc d'environ 45 cm sur 35 cm. À présent, divisez votre porc mariné en deux afin de réaliser vos deux rôtis. Disposez vos aiguillettes de porc (longe + lard) dans le sens de la largeur. Veillez à déposer le porc de manière homogène sur le bord de la couenne. À présent vous pourrez rouler le rôti à l'aide de la couenne de porc tout en veillant à ce qu'il soit bien serré et que les bords soient bien garnis. Il ne reste plus qu'à ficeler votre rôti fermement.

Lorsque vous aurez réalisé vos deux rôtis, il ne vous reste plus qu'à les assaisonner copieusement de sel, poivre et paprika en les frottant (au pinceau ou avec les mains) afin que l'assaisonnement soit réparti de manière homogène sur l'ensemble de la viande.

Il faut maintenant filmer vos rôtis très précautionneusement afin qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau durant la cuisson et qu'ils conservent une jolie forme. Il existe aussi des

sacs rétractables spéciale cuisson. À vous de voir ce qui vous arrange, le principal est que le jus de la viande reste dans le rôti et que l'eau de cuisson ne s'infiltre pas.

La réalisation de votre plat traditionnel chilien est presque terminée ! Plongez les rôtis bien hermétiques (et sans air) dans une casserole d'eau froide et mettez-les à chauffer. Comptez 1 heure 30 de cuisson à partir de la première ébullition.

Une fois cuit, sortez les rôtis et laissez-les refroidir dans leur film plastique, jusqu'à ce qu'ils soient bien froids et que le jus se soit gélifié.

Votre rôti est prêt à être dégusté. Vous pourrez le manger aussi bien chaud que froid. Vous pourrez aussi déguster ce plat chilien typique avec un pebre (la fameuse sauce pimentée chilienne) ou tout simplement froid avec une mayonnaise. Personnellement je le préfère chaud, poêlé avec une petite sauce pimentée et accompagnée de papa fritas : un délice !





