

**Accord savoureux**

# Rôti en croûte de bière et salade de haricots

C'est aujourd'hui en forme d'une salade que ces légumes, rois de l'été, accompagnent un rôti de porc bien juteux sous sa belle croûte dorée.



Recette N° 28 à conserver [www.cooperation-online.ch/recette](http://www.cooperation-online.ch/recette)



La recette en vidéo avec Claudia Stalder sur le Net et aussi sur iTunes (gratuit):

[www.cooperation-online.ch/recette](http://www.cooperation-online.ch/recette)

## Rôti en croûte de bière et salade de haricots

### Ingrédients

Pour 4 personnes  
env. 3215 kJ/768 kcal/personne

#### VIANDE

1,2 kg de rôti de porc (p. ex. cou)  
½ cs de beurre à rôtir  
½ cs d'huile d'arachide  
1 cs d'anis  
1 cc de sel, un peu de poivre

3,3 dl de bière non filtrée (p. ex. bière spéciale non filtrée Naturaplan)  
2 cs de nectar de jus de poire (birnel)  
sel, poivre, selon goût

#### SALADE

7 dl d'eau  
1 cc de sel  
500 g de haricots verts fins

2 cs de vinaigre de vin aux herbes  
4 cs d'huile de colza  
1 petite échalote, finement hachée  
sel, poivre, selon goût

#### Mise en place et préparation

env. 45 minutes  
Cuisson au four: env. 1½ heure  
Laisser reposer: env. 30 min  
Pour une large braisière d'env. 4 litres

### Préparation

**VIANDE:** sortir la viande env. 1 heure avant la cuisson du réfrigérateur.

Faire chauffer le beurre à rôtir et l'huile dans la braisière au milieu du four préchauffé à 220° C. Mélanger l'anis, le sel et le poivre. Assaisonner la viande, disposer dans la braisière chaude. Saisir la viande env. 10 min de chaque côté. Baisser le feu à 180° C. Sortir la braisière du four, essuyer la graisse de cuisson avec du papier absorbant. Verser la bière, incorporer le nectar de poire, en arroser la viande. Piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue.

**Rôtir au four:** env. 1¼ h au milieu du four préchauffé. Arroser le rôti 4 à 5 fois avec le jus. La température à cœur doit être d'env. 80° C.

Sortir le rôti, couvrir et laisser reposer env. 10 minutes.

**SALADE:** porter l'eau à ébullition, saler. Ajouter les haricots, cuire à découvert env. 15 minutes. Rincer les haricots à l'eau froide, égoutter, couper en deux si nécessaire. Bien mélanger le vinaigre et l'huile dans un saladier. Ajouter l'échalote, assaisonner. Mélanger les haricots avec la sauce, couvrir et laisser reposer env. 30 minutes.

**Présentation:** couper le rôti en tranches, dresser. Ajouter le jus de rôti qui s'est formé au reste de jus dans la braisière, mélanger, assaisonner. Arroser la viande de jus. Servir avec la salade de haricots.

## A savoir Le birnel est un miel de poires



**Martina Lanzendörfer**, du service diététique de Coop

Le birnel (miel de poire) est un concentré épais, réalisé à partir de jus de poire. Le birnel peut être utilisé en cuisine de multiples manières en guise de substitut du sucre ou du miel. Délicieux sur des tartines beurrées ou dans le bircher-müesli, il rehausse égale-

ment les saveurs des gâteaux et des desserts à base de fruits. Le birnel bio vendu dans les magasins Coop est un produit naturel haut de gamme, exclusivement fabriqué à partir de poires bio de Suisse, sans additifs ni conservateurs. Pourtant, sa durée de conservation est quasi illimitée. Pour produire un kilo de birnel, il faut près de 10 kg de petites poires très parfumées. Le birnel est davantage prisé de l'autre côté de la Sarine.

### La boisson Weissbier Erdinger

**Prix:** 2 fr. / 50 cl  
Cette bière allemande est produite en Bavière à base de froment et d'orge. Fraîche et pétillante, elle donne une mousse abondante.  
**Disponible:** dans les grands magasins Coop ou via:

► **lien**  
[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

