

Toutes les ficelles pour apprendre à ficeler un rôti 😊

Conseil : il est judicieux de prendre un rôti de porc dans le cou. Certes plus gras que dans le filet ou l'épaule mais tellement plus juteux et tendre ! Il est possible de le farcir avant de le ficeler. Avec par exemple : des pruneaux, des abricots, de l'ail, des cornichons ou au saucisson. C'est un délice !

1. matériel : un petit couteau bien affuté, une pelotte de ficelle, un rôti dans le cou.

Conseil : travaillez sur une table propre.
Nettoyez-vous bien les mains ainsi que votre couteau.

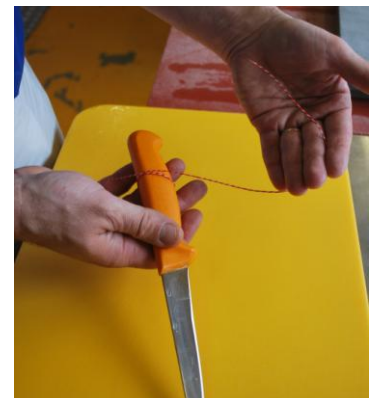


1. Commencez par faire une croix autour de votre rôti avec votre ficelle.

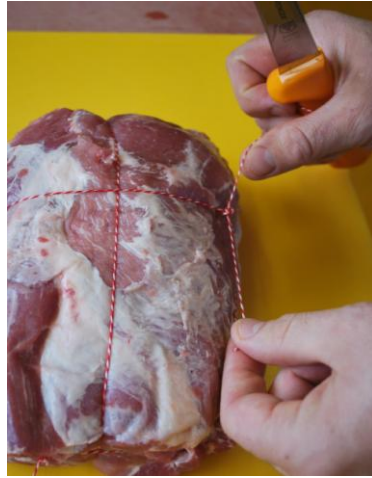


2. Passez votre ficelle autour du manche de votre couteau.

Cela vous servira de poignée pour tirer sur la ficelle sans vous abîmer les doigts ! Glissez le fil sous le rôti et faites-le coulisser d'avant en arrière pour qu'il soit le plus droit possible.



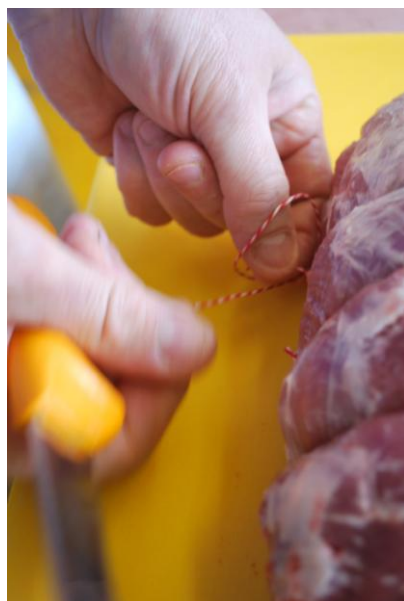
3. Repliez la ficelle vers votre main et fait une boucle simple. Serrez contre le rôti. Renouvelez une deuxième fois cette opération. Pressez votre deuxième boucle contre la première mais sans serrer !



Serrez vos doigts avant le nœud et tirez sur le manche de votre couteau autour duquel la ficelle est toujours enroulée. Si tout se passe bien, vous pourrez tirer de toute votre force pour serrer au mieux votre rôti.

Conseil : toujours ficeler le côté le plus épais afin que le rôti s'étende vers le côté le plus fin. Cela vous assurera d'avoir un rôti régulier !

4. Afin que les deux premiers nœuds ne se desserrent pas, il faut faire une boucle supplémentaire. Il est très important de bien serrer ce dernier nœud pour éviter que votre ficelage se détende ! Pour se faire, avancez les doigts, faites une boucle autour de ceux-ci et glissez le petit bout restant à l'intérieur. Serrez !



5. Coupez le reste de ficelle au plus près du nœud final. Recommencez l'opération autant de fois que nécessaire en respectant un espace constant entre les ficelles. Plus la largeur entre les ficelles est régulière plus votre rôti sera joli et bien présenté !



Voilà, votre rôti est ficelé. Il ne vous reste plus qu'à l'assaisonner et le mettre sur votre broche.

Conseil de cuisson : allumez votre broche 30/40min avant le début de la cuisson. Installez votre rôti assez près de la source de chaleur pendant les 20 premières minutes. Ensuite, reculez votre pièce de viande pour terminer la cuisson. Il est recommandé de cuire +ou- 2h00 à 2h30 selon la grandeur de votre rôti.



Attention : si le temps est plus froid, il est conseillé de prolonger le temps de cuisson de 15 à 30 min.

La boucherie Yerly met à votre disposition diverses broches pour vos rôtis. Il est sage de réserver pendant les mois d'été.



Réalisé par :
Gérard Yerly
Le 26.03.2011