

Préparation : 15 minutes **Cuisson : 30-60 minutes** **Portions : 4**

INGRÉDIENTS :

- **1/2 tasse** de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)
- **1/3 tasse** de moutarde de Dijon
- **1 c. à soupe** de romarin frais, haché
- **1 gousse** d'ail, hachée
- Sel et poivre du moulin
- **1 1/3 lb** de longe de porc
- **1/4 tasse** de chapelure



SAUCE :

- **1** échalote française, hachée
- **1** gousse d'ail, hachée
- **2 c.** à thé de beurre
- **1/4** tasse de vin blanc
- **1** tasse de sauce demi-glace préparée
- **2 c.** à soupe de moutarde de Dijon
- **2 c.** à soupe de sirop d'érable
- **1 c.** à thé de romarin frais, haché
- Sel et poivre du moulin, au goût

ÉTAPES :

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
2. Dans un bol, mélanger les 4 premiers ingrédients. Saler et poivrer généreusement.
3. Badigeonner le rôti de ce mélange et le saupoudrer de chapelure.
4. Enfourner et cuire 10 minutes pour saisir la viande.
5. Réduire la température du four à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson de 25 à 30 minutes. Compter environ 20 minutes de cuisson par livre de viande.
6. Entre-temps, préparer la sauce en faisant revenir l'échalote et l'ail dans le beurre.
7. Déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié.
8. Ajouter la sauce demi-glace, la moutarde, le sirop d'érable et le romarin. Laisser mijoter de 5 à 6.
9. Rectifier l'assaisonnement.
10. Servir le rôti tranché et nappé de sauce. Accompagner de légumes de saison.
11. [Longe de porc à l'érable et au romarin | Érable du Québec \(erableduquebec.ca\)](http://erableduquebec.ca).

Le Centre Regain de vie ne peut encourir aucune responsabilité quant à l'identification ou à la présence d'allergènes dans les recettes.