



Rôti de fêtes roulé aux marrons et lentilles vertes

Temps de préparation : 1h

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 800 g de rôti de porc ou de dinde
- 100 g de bacon
- 100 g de lentilles vertes Origine France Vivien Paille
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 250 ml de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc sec
- 50 g de noix (ou autres fruits à coque)
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 5 branches de coriandre ou de persil ciselées
- 150 g de patate douce cuite
- 100 g de marrons cuits
- 2 cuillères à soupe de fromage frais
- huile d'olive
- sel, poivre
- herbes aromatiques
- ficelle de boucher

1. Cuire les lentilles vertes comme indiqué sur le paquet.
2. Pendant ce temps, sur une planche à découper, placer la viande verticalement. L'objectif est de dérouler le rôti cylindrique pour obtenir une grande tranche rectangulaire d'environ 2 cm d'épaisseur.
3. Retirer les ficelles et le gras blanc (s'il y en a).
4. Préchauffer le four à 210°C.
5. Pour la farce, mélanger l'ail pressé, la patate douce réduite en purée, le fromage frais, la sauce soja, les herbes fraîches ciselées et du poivre. Écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter les lentilles cuites, les noix concassées et les marrons en brisures. Pour garder de la mâche, mélanger délicatement. Enfin, rectifier l'assaisonnement.
6. Répartir le bacon sur toute la surface de la viande, puis étaler la farce en une couche homogène par-dessus (laisser sur un des bords 3 cm sans farce).
7. À la manière d'un maki japonais, rouler délicatement la viande sur elle même, en commençant par la partie de la viande où la farce va jusqu'au bord.
8. Pour que la garniture ne bouge pas, veiller à ne pas trop appuyer et fermer le rôti garni avec de la ficelle de boucher en effectuant un tour et un nœud tous les centimètres.
9. Placer le rôti dans un plat et verser le bouillon.
10. Badigeonner la viande d'huile d'olive et l'assaisonner de sel, de poivre et d'herbes aromatiques (thym, romarin, sarriette...).
11. Baisser le four à 180°C et enfourner pour 15 minutes.
12. Ajouter ensuite le vin blanc sec. Poursuivre la cuisson et arroser régulièrement la viande pour qu'elle ne sèche pas et qu'elle soit bien dorée. Au besoin, ajouter un peu d'eau dans le fond du moule.
13. La cuisson dure au total autour de 45 min. En cas de doute, piquer le rôti à cœur ; si le jus qui en sort est clair c'est qu'il est cuit, sinon vous pouvez poursuivre la cuisson.
14. Sortir la viande 10 minutes avant de la servir et la placer sous un papier de cuisson. Elle sera ainsi plus tendre !

Cette recette se réalise avec des lentilles Vivien Paille disponibles au rayon épicerie (avec les pâtes et le riz) dans la plupart des grandes surfaces.