



Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



RÔTI D'ÉCHINE CHORIZO-MANCHEGO

ACCOMPAGNÉ DE SON EXCELLENS

*Une recette de M. Valéry Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Repos : 15 minutes

Niveau : Moyen

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- 1 kg environ d'échine de porc
 - 250 g de chorizo fort
 - 250 g de manchego (fromage espagnol)
 - 1 cuillerée à café de piment en poudre
 - 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 - Sel
- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
 - Retirer la peau du chorizo ; le tailler en fines rondelles. Ôter la croûte du fromage ; le couper en fines tranches.
 - Entailler le morceau d'échine tous les 2 cm environ sans aller jusqu'en bas. Assaisonner l'intérieur de sel et de piment. Répartir harmonieusement les rondelles de chorizo et les tranches de manchego dans toutes les entailles de la viande à la façon Orloff. Ficeler fermement le tout : aucun morceau de chorizo ou de manchego ne doit s'échapper.
 - Déposer le rôti dans un plat allant au four et le badigeonner d'huile d'olive. Enfourner et faire cuire 1 heure environ en arrosant régulièrement le rôti avec son jus de cuisson.
 - Sortir le rôti du four, l'envelopper de papier d'aluminium et le laisser reposer 15 minutes.
 - Trancher délicatement le rôti, ôter les petits morceaux de ficelle et déguster aussitôt.

Pourquoi cette alliance ?

Vin espagnol avec un nez de fruits noirs et de réglisse. Son origine va de pair avec le chorizo et la puissance de cette charcuterie ainsi qu'avec le manchego.



Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES

Reserva España Rioja

Nez bouqueté et ouvert de fruits noirs, de réglisse et finement boisé.

Bouche : Bon équilibre, franc, fin, charnu, ample, typé épices avec des tannins serrés.

Et aussi :

**Gigondas longue toque
2013ac**



www.nicolas.com