



Arista (rôti de porc) à l'orange

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 20 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 personnes

- Arista 1 kg
- Jus d'orange 450 g
- Écorces d'orange 10 g
- Huile d'olive extra vierge 50 g
- Beurre 50 g
- Vin blanc sec 50 g
- Feuilles de Laurier 2
- Brins de Romarin 2
- Cuillère à café de Thym 1
- Poivre noir en grains 10 g
- Sel au goût

Préparez la marinade : placez dans un bol le romarin, le thym, le laurier, le poivre en grains et 2 cuillères à soupe d'huile, puis ajoutez le zeste râpé des oranges et la moitié du jus pressé.

Ajoutez la viande dans le bol, puis couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Toutes les 30 minutes, retournez la viande dans le bol pour vous assurer que toutes les faces sont en contact avec la marinade.



Passé ce temps, retirez la viande marinée et réservez le liquide. Si nécessaire, nouez la longe avec de la ficelle pour lui donner une forme régulière. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre dans le reste de l'huile à feu doux, puis ajoutez la viande, augmentez le feu et laissez-la sceller de tous les côtés pendant environ 10 minutes au total.

Après avoir scellé toutes les faces, mélangez avec le vin blanc et laissez évaporer complètement, puis versez le reste du jus d'orange et la marinade réservée.

Couvrez et laissez cuire 3 heures à feu moyen-doux en retournant la viande de temps en temps et en l'enduisant du jus de cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel. Au moment de servir, coupez l'arista à l'orange en tranches et arrosez-la du jus de cuisson.

