

# Rôtis parfaits de porc canadien

GUIDE DE RÔTISSAGE DU PORC CANADIEN



# Rôtis parfaits de porc canadien

Il y a plusieurs types de rôtis de porc disponibles, chacun avec sa propre saveur, son expérience gustative et ses options de cuisson. Essayez une variété de rôtis de porc canadien et trouvez celui qui vous convient le mieux.

Méthodes de cuisson Pot-au-feu Rôtissage au four Barbecue



**Rôti de côtes de porc désossé**



Le rôti au four « côte de choix » de qualité supérieure est bien persillé, finement texturé et offre une saveur prononcée.



**Rôti de côtes de porc, le carré**



Le carré de côtes de style hôtel est un rôti de choix pour le four, disponible en plusieurs tailles et parfait pour les occasions spéciales. La partie du bout des côtes est bien persillée pour un résultat tendre et juteux.



**Rôti d'intérieur de fesse, désossé**



Le « baron du porc » est un rôti pour le four à texture ferme et saveur délicate, parfait pour les tranches fines des sandwichs trempette.



**Rôti de palette de porc**



Avec ou sans os, le rôti de palette est parfait pour la cuisson au four ou le pot-au-feu, en braisé ou fumé pour le barbecue et le porc effiloché. La palette offre une viande à la texture ferme et bien persillée de saveur prononcée pour des résultats juteux.



**Épaule de porc picnic, le rôti coussin**



Le « coeur des côtes croisées » est un rôti bien persillé à texture ferme avec une saveur prononcée.



**Rôti désossé de centre de fesse**



Le centre est le muscle sous-primaire de la fesse, ce qui en fait un excellent choix pour des plus petits rôtis pour une ou deux personnes. Le centre est souvent la partie la plus persillée de la fesse, le rendant tendre et juteux lorsque cuit correctement.



**Rôti désossé d'extérieur de fesse**



Le rôti d'extérieur de fesse au four offre une texture ferme, une saveur moyenne et une viande maigre, parfait pour de plus petits rôtis. Il se prête bien à la saumure, à la marinade liquide ou sèche et au glaçage afin de bonifier sa saveur, sa jutosité et sa tendreté.



**Rôti désossé de pointe de fesse**



Le rôti de pointe de surlonge au four offre une texture ferme, une saveur moyenne et une viande maigre, et est parfait pour les gros rôtis. La pointe se prête bien à la saumure, à la marinade liquide ou sèche et au glaçage afin de bonifier sa saveur, sa jutosité et sa tendreté.



**Longe de porc, rôti désossé de centre**



Les rôtis doubles de longe désossée de porc sont des rôtis maigres au four de qualité supérieure, parfaits pour les grands événements de rôtissage. Les rôtis doubles de longe se prêtent bien à la saumure, à la marinade liquide ou sèche et au glaçage afin de maximiser la saveur, la jutosité et la tendreté.



**Palette de porc désossée, rôti capicollo**



La longe d'épaule est considérée comme étant le rôti de porc à la saveur la plus prononcée dans de nombreux pays. Bien persillée et de texture moyenne, la viande offre une saveur riche et un résultat juteux.



**Filet de porc**



Le filet est parfait pour un petit rôti et pour être farci. Le filet est naturellement tendre et offre une texture fine et maigre, de saveur délicate et qui se prête bien à la marinade sèche et au glaçage pour bonifier la saveur.



**Rôti de porc haché, assaisonné**



Les rôtis en filet de porc haché assaisonné offrent une variété d'options de rôtissage à prix avantageux avec de délicieux profils internationaux de saveurs.



**Rôti de côtes de porc, le carré**



Le rôti « armoiries » est parfait pour les occasions spéciales en famille et entre amis. Cette combinaison de bout des côtes et de côtes du centre de la longe comble la préférence de chacun.



**Flanc de porc, rôti de flanc de porc**



La pancetta, un rôti de flanc avec la couenne, présente une viande bien persillée à saveur délicate, tendre et juteuse, bien équilibrée et avec une peau extérieure croustillante (craquante).



**Flanc de porc, rôti de flanc de porc sans couenne**



La pancetta sans couenne est un rôti de flanc persillé, de saveur délicate qui donne un résultat tendre et juteux. Parfait pour la cuisson au four, en braisé, fumé et sur le barbecue.

# Température de rôtissage habituelle

La température habituelle pour cuire un rôti de porc est 325 °F/163 °C.

La meilleure manière de savoir si la viande est cuite à point est d'utiliser un thermomètre inséré dans la partie la plus épaisse du rôti de porc. Le rôti est cuit lorsqu'il atteint une température interne de 160 °F/71 °C. Pour les rôtis, incluant le filet, retirez-les du feu lorsque la température interne atteint 155 °F/68 °C et laissez-les reposer de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 160 °F/71 °C.

Coupe	Rôti de porc	Lb	Kg	Min/lb à 325 °F (163 °C)
<b>Longe</b>	Carré de porc	3 à 5	1,4 à 2,2	20 à 25
	Pointe de surlonge	3 à 4	1,4 à 1,8	25 à 30
	Surlonge de porc, coupe du centre	3 à 4	1,4 à 1,8	20 à 25
	Filet	¾ à 1	375 à 500 g	25 à 30
<b>Fesse</b>	Rôti de fesse, avec ou sans os	3 à 4	1,4 à 1,8	20 à 25
	Fesse, intérieur et extérieur	3 à 4	1,4 à 1,8	20 à 25
	Pointe de surlonge	3 à 4	1,4 à 1,8	20 à 25
	Œil de ronde	3 à 4	1,4 à 1,8	20 à 25
<b>Épaule</b>	Palette, avec ou sans os	3 à 6	1,4 à 2,7	30 à 35
	Picnic, avec ou sans os	3 à 6	1,4 à 2,7	30 à 35
	Capicollo	3 à 6	1,4 à 2,7	30 à 35
<b>Flanc</b>	Avec ou sans couenne	3 à 6	1,4 à 2,7	30 à 35
<b>Porc haché assaisonné</b>	Porc haché assaisonné			
	Rôti de porc haché en filet	3 à 6	1,4 à 2,7	30 à 35



**Astuce pour un rôti de porc traditionnel parfait :** La viande de porc est la meilleure à déguster lorsqu'elle est juteuse et légèrement rosée. L'utilisation d'un thermomètre à viande est le meilleur moyen de s'assurer que la viande de porc est parfaitement cuite et qu'elle est tendre et savoureuse. Veillez à utiliser un thermomètre à viande précis, car quelques degrés seulement peuvent faire la différence.

# Rôtissage à plus basse température

Une plus basse température pour le rôtissage offre de nombreux avantages :

**PLUS DE SAVEUR > PLUS DE TENDRETÉ > PLUS DE JUTOSITÉ > PLUS D'ÉCONOMIES > PLUS DE PORTIONS > PLUS DE RESTES**

Rôtissez le porc à une température de cuisson plus basse de 250 °F/121 °C, puis retirez-le lorsqu'il atteint une température de cuisson interne de 155 °F/68 °C. Laissez reposer le rôti de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F/71 °C.



Le maintien d'une température de cuisson basse et constante pendant le rôtissage donne une cuisson et une jutosité parfaites à travers tout le rôti. Laisser reposer le rôti de porc avant de le découper permet aux jus de se répartir uniformément.

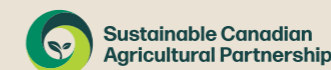


APPRENEZ À RÔTIR LE PORC CANADIEN



Pour des astuces de cuisson et de l'information au sujet du porc de qualité supérieure Porc canadien vérifié, visitez [verifiedcanadianpork.com](http://verifiedcanadianpork.com).

[canadapork.com](http://canadapork.com) / [verifiedcanadianpork.com](http://verifiedcanadianpork.com)



Fiers fournisseurs de Porc canadien vérifié™ :



Organismes provinciaux des producteurs de marketing national du porc :

