

Filet de porc aux oranges

Pour 6 personnes: 1 *filet de porc* (entre 1,3 et 1,5 kilo); 4 oranges; 30 g de *beurre*; 2 clous de *girofle*; 1 *tasse de bouillon* (bœuf ou volaille); 1 *verre à liqueur de curaçao* ou de *cognac à l'orange*; sel et *poivre*.

Piquez le *filet* de deux clous de *girofle*. Beurrez un plat allant au four, placez-y le *filet* de porc, salez et poivrez-le. Glissez-le à four préalablement chauffé à 280 degrés. Laissez rôtir pendant 15 minutes environ. Lorsque la viande commence à dorer, arrosez-la avec le jus de trois oranges.

Ajoutez dans le fond de cuisson le zeste de l'une d'elles que vous aurez taillé en une mince julienne. Finissez la cuisson de la viande en l'arrosant souvent. Il faut compter 50 minutes par kilo, c'est-à-dire 5 minutes par 100 g, au minimum.

Ciselez la dernière orange et coupez-en des demi-tranches qui garniront le plat sur lequel vous dresserez le rôti découpé. Dégraissez le jus de rôti, puis déglacez avec le curaçao et le bouillon. Passez au chinois ou au tamis. Rectifiez l'assaisonnement et servez ce jus en saucière. Accompagnez d'un riz créole.