

RÔTI DE PORC LAQUÉ



4 pers



15 min



1 heure



SANS GLUTEN



FACILE



BON MARCHÉ

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de porc de 800 g à 1 kg
- 2 gousses d'ail
- 5 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'épice : gingembre, cannelle
- Paprika
- Poivre de cayenne
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 verre d'eau
- 600 g de légumes chinois croquants
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Ecrasez l'ail et mélangez-le à tous les autres ingrédients.
- Roulez le rôti dans cette sauce en veillant à bien le couvrir de toutes parts.
- Laissez-le reposer au frais 4 h en le retournant régulièrement.
- Placez le rôti dans un plat avec 1 verre d'eau et le mettre dans le four préchauffé à 180°C pendant 45 mn.
- Poursuivez la cuisson 10 mn sous le grill afin de rendre la peau bien croustillante.
- Accompagnez cette recette asiatique d'un mélange de légumes chinois croquants sautés crus et à feu vif avec un peu d'huile d'olive dans le wok.