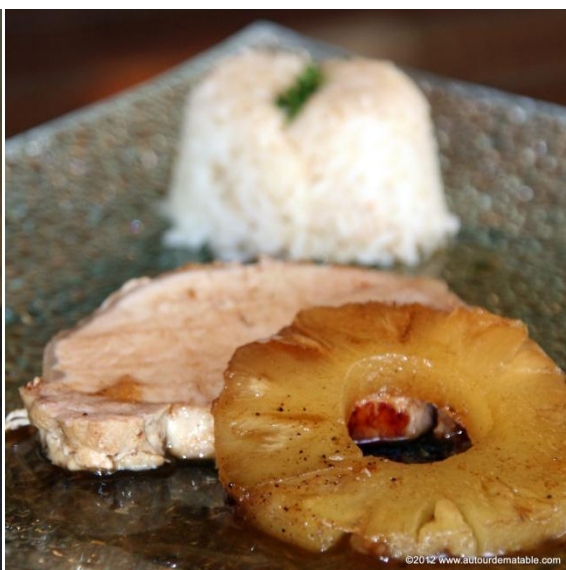


Rôti de Porc Laqué au Miel



Ingrédients:

- 1 rôti de porc
- 6 tranches d'ananas au sirop
- sel
- poivre du moulin
- 200 ml de sirop d'ananas

pour le nappage:

- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 jus de citron vert
- 1/2 cuillère à café de piment de Martinique
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Préchauffer le four à 200°C (th6/7).

Dans une sauteuse, faire dorer le rôti des 2 côté pour lui donner une belle couleur dorée.

Placer dans un plat ou une terrine se fermant et allant au four. Poser les tranches d'ananas sur le rôti en les faisant tenir avec des cure-dents en bois. Saler et poivrer. Couvrir et enfourner pendant 20 min.



Sortir et ajouter le sirop d'ananas. Remettre au four 10 min.

Préparer le nappage en mélangeant le miel, le piment, le jus de citron et le vinaigre balsamique. Verser sur le rôti. Remettre au four 30 min. Arroser régulièrement le rôti avec le jus de cuisson pendant les 30 min.

Terminer la cuisson en ôtant le couvercle pendant 10 min. Couper en tranches et dresser en intercalant 1 tranche de viande et 1 tranche d'ananas confit par la cuisson. Servir accompagné de riz nature et du jus de cuisson caramélisé.



Recette pour les amateurs de sucré salé, la sauce est aigre douce !!!