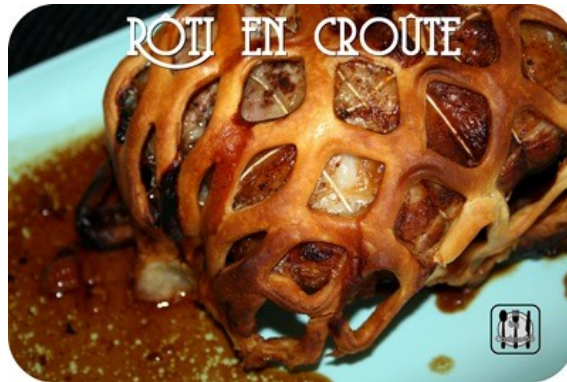


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Ingrédients:

- 1 rôti de porc (échine si possible)
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- du miel
- des épices 5 parfums (épices chinoises)

Dérouler la pâte feuilletée, passer le fonceur/strieur TW d' un seul mouvement au centre de la pâte . Déplier un peu pour former le "grillage". Poser le rôti.

Napper de miel et saupoudrer d' épices chinoises.



Réaliser à nouveau le "striage" de la pâte de chaque côté du rôti.

Rabattre la pâte par dessus le rôti, couper l' excédent et souder la pâte.



Placer le rôti emmailloté dans le plat de cuisson.

Cuire au four à couvert pendant 60 min environ mais 10 min avant la fin de cuisson, ôter le couvercle.

Conseils :

Retirer la ficelle, préparer le mélange miel épices dans une coupelle et badigeonner au pinceau tout le rôti. On peut déposer un lit d'oignons, petits légumes en julienne ou de champignons au fond de la cocotte.

Possible de faire cette recette avec du filet mignon, mais la cuisson sera ramené à 30 min.