

Poitrine de porc rôtie

PRISCA MORJON



Préparation

15 min
repos 1h

Cuisson

1 heure

Personnes

4-6

Ingrédients

1,2 kg de poitrine de porc
1 cuillère à soupe de paprika
1 cuillère à soupe de piment doux
1 cuillère à soupe de girofle
1 cuillère à soupe de gingembre
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à soupe de sucre de canne
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
Eau
1 cuillère à soupe de farine
Bouillon de légumes (ou bouquet garni)

Préparation

Badigeonner la poitrine de porc de tous les épices, l'huile, le sucre, le vinaigre.

Laisser reposer au réfrigérateur 1 nuit idéalement.

Disposer sur une grille au-dessus d'un plat allant au four rempli d'eau.

Cuire une heure à 100°C dans un four préchauffé.

Arroser de bouillon de temps en temps.

En fin de cuisson, récupérer le jus de cuisson dans une casserole.

Faire mijoter avec quelques épices et le bouquet garni.

Ajouter ensuite la farine délayée dans un peu d'eau.

Rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Laisser réduire et passer la sauce au tamis.

Servir avec une mousseline de légumes pays.

Bon appétit !

Environ **3,50€** 
PAR PERSONNE