

ROTI DE PORC NOIR LAQUE

6 personnes | 10 min de préparation | 24h marinade | 1h30-45 h de cuisson

INGREDIENTS

Environ 1 kg / rôti filet de porc noir

250 mL Sauce soja (plutôt douce)

6 càs Miel

environ 50 g Gingembre

INSTRUCTIONS

La veille, préparez la marinade à base de sauce soja, du miel et du gingembre coupé grossièrement en dès. Plongez-y la viande et laissez-la reposer toute la nuit. Le lendemain matin, retournez la viande dans la marinade.

Préchauffez votre four à 180 °C. Placez votre rôti filet, gras en bas, dans un plat au four avec la marinade. A l'aide d'une cuiller, déposez de la marinade sur la viande toutes les 5 à 8 min durant 1h30 à 1h45 pour un rôti d'environ 1.2 kg.

Nous vous conseillons de le déguster en fines tranches avec du riz ou des nouilles asiatiques et des légumes sautés.