



RÔTI DE PORC FRED'TATOUILLE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 rôti de porc
5CS de miel
25ml de sauce soja
cannelle en poudre
curcuma
raz el hanout
sel, poivre
4 gousses d'ail

Déposer le rôti dans un plat allant au four.

Hacher les gousses d'ail et les répartir sur le rôti.

Arroser de sauce soja et répartir le miel sur le dessus.

Saupoudrer selon votre goût de cannelle, curcuma, raz el hanout (ça marche avec tous types d'épices rigolotes : cumin...).

Enfourner 45min à 220°. En cours de cuisson, ajouter un fond d'eau pour faire un joli jus ambré et arroser régulièrement.

Déguster avec un accompagnement.