

Rouelle de porc de Noël



Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Marinade : 1 nuit

Cuisson : 1 h 20

- **1 rouelle de porc (1,5 kg)**
- **5 c à soupe de sirop d'érable (ou miel)**
- **6 c à soupe de sauce soja**
- **5 c à soupe de sauce Worcestershire**
- **1 orange non traitée**
- **1 oignon**
- **2 gousses d'ail**
- **3 clous de girofle**
- **1 c à soupe de gingembre moulu**
- **2 bâtons de cannelle**
- **Sel, poivre**

Préparez la marinade : mélangez le sirop d'érable, la sauce soja, la sauce worcestershireworcestershire, l'oignon et l'ail émincés, le zeste et le jus de l'orange, les clous de girofle, le gingembre, la cannelle, salez très légèrement car la sauce soja apporte pas mal de sel et poivrez à votre goût (j'en n'ai pas mis car ma marinade était suffisamment relevée). Comme il est dit dans la recette, il faut goûter pour obtenir une bonne proportion de sauce. Pour ma part j'ai commencé par la moitié des doses et j'ai rajouté en accommodant à notre goût.

Mettez la rouelle dans un sac de congélation, puis versez la marinade dessus. Fermez bien le sachet pour éviter les fuites et disposez-le dans un plat que vous laisserez au frigo minimum 3 heures ou 1 nuit, c'est l'idéal. Vous penserez à retourner le sachet de temps en temps pour que la viande puisse bien s'imprégner de la marinade.

Le moment venu, mettez un peu de matière grasse dans une cocotte pour y faire revenir juste la rouelle de chaque côté (environ 8 à 10 minutes par face). Versez la marinade sur la rouelle et couvrez la cocotte et laissez mijoter à petit feu pendant 1 heure en retournant la viande de temps en temps et en l'arrosant de marinade.

A la fin de la cuisson, vous pouvez sortir la rouelle pour faire réduire la sauce pendant 5 minutes afin de lui donner un côté sirupeux.