



Porc

Rouelle de porc caramélisée aux raisins



55 min 10 min 45 min **0** **376**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon

2 c. à soupe **Miel**
2 c. à soupe **Sauce soja**
1 **Gousse(s) d'ail**
20 cl **Eau**

Ingrédients pour la rouelle de porc

800 g **Rouelle de porc**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les raisins

400 g **Raisin noir**

Étape 1

Préparation du bouillon de cuisson

- 1 Eplucher et émincer finement les gousses d'ail.
- 2 Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja, l'eau et l'ail à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 2

Cuisson de la rouelle de porc

- 1 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile.
- 2 Ajouter la rouelle de porc et la faire revenir sur ses deux faces jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- 3 Mouiller avec le bouillon préparé précédemment.
- 4 Porter à ébullition et cuire à frémissement pendant 45 minutes.

Étape 3

Préparation des raisins caramélisés

- 1 Laver et égrener le raisin.
- 2 Lorsque la viande est cuite, la réserver au chaud.
- 3 Faire réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il caramélise et devienne sirupeux.

- 4 Ajouter les grains de raisin et bien mélanger pour les enrober.
- 5 Poursuivre la cuisson sur feu doux pendant 5 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer la rouelle de porc sur un plat de service chaud.
- 2 Répartir les grains de raisin tout autour et napper de caramel au soja.
- 3 Servir sans attendre.