



Porc

# Rôti de porc à la citronnelle



**1h45** **15 min** **1h30** **0** **316**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le rôti de porc

1 kg **Rôti de porc**

## Ingrédients pour la marinade

170 g **Sucre roux**  
170 g **Ketchup**  
3 tige(s) **Bâton de citronnelle**  
3 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Miel**  
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**  
1 pincée(s) **Gingembre en poudre**

## Étape 1

Préparation de la marinade et cuisson de la viande

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Couper la citronnelle en deux et l'écraser avec un rouleau à pâtisserie. La disposer dans un bol.
- 3 Eplucher et dégermer l'ail à l'aide d'un couteau d'office. Le hacher grossièrement puis l'ajouter dans le bol.
- 4 Ajouter le ketchup, le miel, le sucre roux, la cannelle et le gingembre. Mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 5 Disposer la viande dans un plat allant au four, recouvrir de marinade. Puis remplir d'eau à moitié.
- 6 Cuire pendant 1h30 en arrosant régulièrement la viande avec la marinade.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le rôti du four et le placer sur un plat. Le lustrer avec la marinade.
- 2 Couper la viande en tranches et servir.