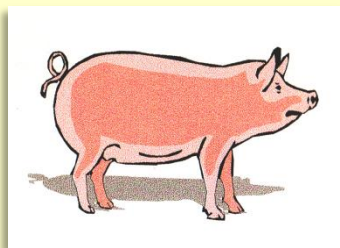


Ferme de la Martinie



Rouelle de porc de Noël

Pour 8 personnes – Préparation : 20 minutes – Cuisson : 1 h30

Ingrédients :

- 1 rouelle de porc
- Marrons (300g)
- Cannelle
- 3 gousses d'ail
- Sauce Worcestershire
- Zestes d'oranges
- Sirop d'érable
- 3 clous de girofle
- Sel et poivre
- Sauce soja
- Gingembre moulu
- 2 oignons

Préparation:

La veille, préparer la marinade : mélanger 10 cuillères à soupe de chacune des 3 sauces, les oignons émincés, l'ail épluché et coupé, le zeste de 2 oranges (enlever le blanc de la peau); les clous de girofle, le gingembre, la cannelle, le sel, le poivre. Le dosage de chaque condiment se fait selon les goûts de chacun.

Ensuite, badigeonner la viande avec le mélange et la laisser mariner la nuit (au moins 3 heures) au frais.

Mettre la viande au four à 220°C sans la marinade, environ 45 minutes pour qu'elle soit bien croustillante; la retourner à mi-cuisson pour qu'elle dore des deux côtés.

Ajouter ensuite la marinade et les marrons précuits, bien arroser la viande et laisser cuire encore 45 minutes en arrosant régulièrement. Peut être accompagné d'un gratin dauphinois, de carottes braisées ou d'une purée de pois cassé.

.....JOYEUX NOEL.....