

Rôti de porc à la chinoise

pour 6 à 8 personnes

variantes: gigot, romsteck
barbecue couvert – méthode indirecte

1 ½ kg de rôti de porc dans le collet,
p. ex.

faire ficeler par le boucher

Marinade

2 c. à soupe de xérès

2 gousses d'ail, pressées

2 c. à café de gingembre frais, râpé

1 c. à café d'anis étoilé, écrasé

3 c. à soupe de sauce Hoisin

mélanger le tout. Badigeonner la viande,
couvrir, mariner plusieurs heures au ré-
frigérateur. Sortir 1 à 2 h avant le grillage,
racler la marinade et réserver

1 ½ c. à café de sel

saler la viande

Grillage

Barbecue au charbon de bois: poser le rôti sur la grille, lèche-frite dessous.
Couvrir, saisir 15 min env. sur braise ardente, griller 1 à 1 ½ h à chaleur
minimale jusqu'à atteindre une température à cœur de 75 °C. De temps
en temps, badigeonner le rôti de marinade.

Temps de cuisson total: 1 ½ à 2 h env.

Retirer la viande de la grille, couvrir et laisser reposer 10 min env.

Autres possibilités

Barbecue à gaz: saisir 15 min env. à chaleur maximale (240 °C env.). Couvrir,
griller 1 h env. dans un plat réfractaire ou une barquette d'aluminium graissés à
chaleur minimale (150 °C env.).

Four: poser sur une plaque graissée chaude, saisir 20 min env. dans le bas
du four préchauffé à 240 °C. Cuire 3 à 3 ½ h à 80 °C.

Temps de cuisson total: 3 ½ à 4 h.

Se marie avec: Sauce aux pignons (remplacer les pignons par de la noix
de coco râpée), ou le Chutney d'ananas.

Conseil

Préparer le rôti dans le porte-rôti ou à la broche.

Accompagnement

CHINOISERIE DE NOUILLES ET BROCOLI

Cuire 2 à 4 min à l'eau bouillante salée 300 g de brocoli en rosettes et
250 g de nouillettes chinoises, égoutter avec soin. Chauffer 1 c. à soupe
d'huile de sésame dans une casserole, rôtir 2 c. à soupe de graines de
sésame. Ajouter 1 c. à soupe de sauce soja douce, 1 gousse d'ail pressée,
nouillettes et brocoli, sauter 5 min env. Ajouter évent. du sel et du poivre.

* Voir magrets de canard à l'asiatique.

