



## BOUILLON KNORR

Le bouillon de bœuf de Knorr est idéal pour confectionner une succulente marinade en un tour de main. Mélanger simplement le cube de bouillon avec de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte, et incorporer selon goût p. ex. du romarin, du thym et de l'ail. Le saviez-vous? Le bouillon de bœuf de Knorr ne contient que des ingrédients 100% naturels.

## Rôti de porc et son beurre aux herbes

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Macération: env. 1 h  
Cuisson au gril: env. 55 min

**4 c. s. de moutarde**

**1 cube de bouillon de bœuf Knorr**, émietté

**3 c. s. d'huile d'olive**

**3 c. s. de sauge**, ciselée

**un peu de poivre**

**1,2 kg de cou de porc**

**125 g de beurre**, mou

**2 gousses d'ail**, pressées

**½ c. c. de sauce Worcestershire**

**2 c. s. de persil plat**, ciselé

**2 c. s. de ciboulette**, ciselée

**½ citron bio**, zeste râpé et jus

**¼ de c. c. de curry**

**¼ de c. c. de paprika**

**¼ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

1. Mélanger moutarde, bouillon, huile, sauge et poivre. Badigeonner la viande avec la moitié de la marinade, laisser mariner env. 1 h à couvert. Racler la marinade.
2. Mélanger le beurre et le reste des ingrédients, mettre dans le plat de gril antiadhésif ou dans une barquette en alu.
3. **Gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** faire griller la viande, couvercle fermé, env. 55 min au-dessus de braises modérées ou à faible température (env. 150° C) en retournant de temps en temps, badigeonner avec le reste de la marinade. Laisser reposer la viande env. 5 min à couvert. Faire chauffer rapidement le beurre aux herbes sur le gril, remuer, présenter à part.

**Portion:** 947 kcal, pro 58 g, glu 3 g, lip 79 g