# ROTI DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL

**Pour 6 personnes préparation 10mn cuisson 1H30**

|  |  |
| --- | --- |
| 1,2kg de rôti de porc | 2 oignons |
| 1 cuillère à soupe de moutarde | ¼litre de bouillon |
| 2 cuillères à soupe de miel | Sel, poivre |
| 1 gousse d’ail pressée et dégermée |  |

1°) Préchauffez le four TH 180°C..Mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf le rôti et les rondelles d'oignons.   
  
2°) Badigeonner le rôti de cette sauce et le coucher sur les oignons. Rectifier l'assaisonnement si besoin.   
  
3°) Ajouter le bouillon, couvrir le rôti et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant environ 1h30.   
  
4°) Pour vérifier la cuisson, piquer avec un cure-dent. S'il pénètre facilement, le rôti est à point.

# PORC TIKKA

**Pour 4 personnes préparation 15mn Cuisson 6mn Marinade 3H**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de filet de porc | 2 cuillères à soupe d’huile |
| 2 yaourts à la Grecque | 2 cuillères à café de citron |
| 2 gousses d’ail | 1 cuillère à café de garam masala |
| 1 cuillère à café de piment | Sel |
| 3 cm de racine fraîche de gingembre | 1 pot de chutney à la mangue |

1°) Coupez le porc en dès. Passez au mixeur l’ail et le gingembre pelés.

2°) Dans un plat creux mélangez la purée ail/gingembre avec le yaourt, l’huile, le jus de citron, la pâte de piment, le garam masala et le sel.  
  
3°) Placez les dès de porc dans la marinade et au frigo pendant 3H.   
  
4°) Enfilez ensuite la viande sur des brochettes et placez-les sous le grill du four. Surveillez et retournez les brochettes dès qu’elles sont dorées.  
  
5°) Servez sans attendre avec un chutney de mangue et du pain indien (naans).