

Rôti de porc mariné aux épices et purée de patates douces

Préparation : 10 mn

Marinade : 1 nuit

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rôti de porc dans l'échine de 1 kg environ

2 oignons

4 gousses d'ail

1 tige de citronnelle

25 g de gingembre frais

1 bouquet de coriandre

1 c à c de purée de piment

Poivre du moulin

2 c à s de paprika

4 c à s de sauce teriyaki ou soja

2 c à s de miel liquide

Pour la purée de patates douces :

800-900 g de patates douces

15-20 cl crème fraîche

Sel et poivre du moulin

Hacher grossièrement à l'aide d'un robot la citronnelle, les oignons et l'ail épluchés, la coriandre, puis ajouter la purée de piment, le paprika, la sauce teriyaki ou soja, le miel, un peu de sel, du poivre et 1 petit verre d'eau. Mettre la viande dans une cocotte allant au four et recouvrir du mélange. Laisser mariner une nuit au frais. le lendemain préchauffer la four à 180° et mettre la cocotte au four 1h 30 environ. Il est possible d'ajouter 2 c à s de crème fraîche à la sauce juste avant de servir, je ne l'ai pas fait. Laisser reposer 30 mn dans le four éteint avant de servir avec la purée de patates douces.

Pour la purée de patates éplucher les patates douces, les couper en cubes et les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Égoutter et passer au moulin à légumes. Ajouter la crème liquide jusqu'à la consistance désirée, bien mélanger et assaisonner.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>