

# Rôti de porc lait de coco et curry

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Marinade :** 2 h

**Cuisson :** 1 h 20

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- ✓ 1 rôti de porc dans l'échine
- ✓ 5 cuil à soupe de jus de citron vert
- ✓ 8 cuil à soupe de lait de coco
  - ✓ 1 cuil à café de curry
  - ✓ 1/2 cuil à café de citronnelle
  - ✓ 1/2 cuil à café de gingembre
  - ✓ Sel / Poivre
- ✓ 30 g de beurre

## **Préparation :**

*Recettes de Caline*

Entaillez le morceau de viande et déposez-le dans le rôti dans un plat creux

Préparez dans un bol la marinade en mélangeant le jus de citron vert, le lait de coco, le curry, la citronnelle et le gingembre, bien mélanger le tout.

Versez cette préparation sur la viande, filmez le plat et laissez mariner 2 h, en retournant la viande régulièrement.

Au bout des 2 h, égouttez le rôti, salez, poivrez.

Posez-le dans une cocotte ou une poêle et faites-le dorer dans 30 g de beurre.

Coupez le rôti en fines tranches et remettez-le dans la poêle, ajoutez la marinade, couvrez la cocotte et laissez mijoter 20 à 25 min à feu doux, en retournant les morceaux régulièrement

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**