

Suggestion festive : Rôti de porc fumé à la kriek

Ce savoureux plat pourrait vous régaler pour les fêtes : en plus d'être délicieux et original, il est vite prêt et la kriek lui confère un petit air bien de chez nous !



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 beau rôti de porc fumé
- un bel oignon
- une cuiller à soupe de beurre
- 4 carottes
- 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 3 baies de genévrier et du poivre
- un paquet de pruneaux dénoyautés
- 5 dl de kriek
- ¼ l de bouillon de poule
- un peu de maïzena express
- persil



Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Emincez l'oignon et faites-le revenir dans le beurre.

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Versez-les sur les oignons. Ajoutez thym, laurier, genévrier, poivre et pruneaux. Arrosez de kriek. Cuisez doucement pendant quelques minutes.

Beurrez un plat à four, déposez-y le rôti et versez dessus la sauce. Enfournez et laissez cuire pendant 1 h.

Dans une petite casserole, chauffez le bouillon. Sortez le plat du four, retirez le rôti et versez la sauce dans le bouillon. Laissez mijoter et si nécessaire liez avec un peu de maïzena express.

Servez le rôti coupé entouré de sa sauce et saupoudré de persil.

Exemples d'accompagnements : des carottes cuites, des choux de Bruxelles, des chicons braisés, une salade verte bien relevée et des croquettes de pommes de terre.

Bon appétit !