

**Glaçage pour rôti de porc,
jambon ou volaille**

*1 jaune d'œuf; 1 cuillerée à soupe
de moutarde forte; 2 cuillerées à
soupe de sucre roux ou de miel.*

Tournez en crème le jaune
d'œuf avec la moutarde et le
miel. Enduisez-en le rôti ou vo-
tre pièce de viande, 20 minutes
avant la fin de la cuisson. Re-
mettez au four et terminez la
cuisson jusqu'à belle dorure.