

## Le rôti de porc à l'aigre-doux

*1 kg 500 de rôti de porc dans le filet; 1 petit ananas frais; 2 gousses d'ail; 100 g de sucre brun; 2 tablettes de concentré de volaille; 2 cuillerées à café de poudre de gingembre; une demi-cuillerée à café de girofle en poudre; 1 bon dl de rhum; 15 g de poudre de maïzena; 1 citron vert; 40 g de beurre de cuisine; sel, poivre.*

1. Préchauffer le four d'avance. Saler et poivrer le morceau de filet de porc. Inciser la partie grasse, si nécessaire. Faire rôtir à four moyen durant 60 minutes sur toutes les faces.

2. Dans une casserole, faire fondre les tablettes de volaille dans un demi-litre d'eau chaude. Sortir le rôti du four, éliminer la graisse de la cuisson et déglacer avec du bouillon. Dans une casserole, mélanger le sucre avec deux

cuillerées à soupe de rhum, l'ail haché, les épices, le sel, le poivre. Laisser cuire sur feu doux, durant 5 minutes.

3. Etendre ce mélange sur la viande avec un pinceau et cuire encore 30 minutes. Puis faire chauffer et flamber le reste du rhum. Le verser dans la sauce du rôti, avec le jus du citron vert. Délayer la maïzena dans un peu d'eau tiède et ajouter à la sauce. Cuire encore 5 minutes.

4. Peler l'ananas, découper des rondelles, puis des quartiers. Faire revenir dans un peu de beurre. Présenter le rôti coupé en tranches, la sauce à part et décorer avec les ananas.