

Rôti de porc glacé au citron

Ingrédients pour 4 personnes

1,2-1,5 kg de rôti de porc roulé (de chez votre boucher Coop)

4 brins de romarin

2 à 3 dl de vin blanc

sel, poivre blanc

1 c.s. de beurre fondu

50 g de sucre

le jus d'un citron

1 c.s. de cognac

Préparation: faire mariner la viande dans le vin blanc et le romarin pendant au moins 2 heures. La sortir de la marinade, la sécher, saler et poivrer. Chauffer le beurre dans le plat à rôti et y faire dorer la viande. Préchauffer le four à 180 degrés, mettre le plat au milieu. Arroser régulièrement du jus.

Mélanger sucre, jus de citron et cognac jusqu'à dissolution du sucre. Sortir le rôti du four après une heure de cuisson et jeter la graisse. Arroser à la cuiller la viande du mélange citronné. Remettre le

rôti au four pour 30 minutes, l'arroser du mélange de jus de citron toutes les 5 ou 10 minutes pour former une épaisse et brillante couche brune. Quelques minutes avant de passer à table, sortir le rôti du four et le découper.