

RÔTI DE PORC À LA SAUGE JUS DE SOJA & DE COCO DE PAIMPOL

INGRÉDIENTS 10 || PROGRESSION

- 1 L de boisson de soja nature SOJASUN
- 1 rôti de porc ficelé de 800 g
- 2 oignons entiers + 2 oignons en brunoise
- 1 tête d'ail
- 1 branche de sauge
- 2 bouquets garnis
- 400 g de coco de Paimpol écossés
- 2 carottes taillées en sifflets
- 2 x 30 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre PM



Piquer le rôti de porc avec quelques gousses d'ail et de feuilles de sauge. Assaisonner et le saisir de toutes parts dans une cocotte. Ajouter les oignons en quartiers, verser la boisson de soja nature et porter à ébullition. Fermer le couvercle de la cocotte et enfourner pendant 1h30 à 170°C.

Faire suer dans l'huile d'olive les oignons et les carottes. Ajouter les cocos et le reste des gousses d'ail. Mouiller à hauteur. Déposer le bouquet garni et cuire environ 45 min à feu doux.

Quand le rôti est cuit, le retirer de la cocotte et mixer la sauce avec les oignons pour obtenir une sauce onctueuse. Découper le rôti et servir avec les haricots coco. Nappe de sauce.

Plat « Antipasti » bois d'acacia, Villeroy&Boch.
En vente aux Galeries Lafayette de Rennes.

