

RÔTI DE PORC A LA CRÉOLE

Ingrédients : Pour 4 personnes

800 g de rôti de porc (échine)
2 gousses d'ail écrasées et pelées
1 tomate
Thym
sel
huile
gingembre
2 c. à soupe de soja
1 c. à café de cumin
1 étoile de badiane (anis étoilé)
2 oignons
1 c. à café de maïzena ou de farine

Préparation :

Faire dorer le rôti dans une cocotte

Puis ajouter toutes les épices et le soja (sauce)

Laisser bien dorer

Ajouter de l'eau chaude jusqu'à la hauteur du rôti

Cuire 1 h à feu moyen

Passer le jus et l'épaissir avec 1 c. à café de maïzena ou la farine

Rectifier l'assaisonnement