



# Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



## RÔTI DE PORC GLACÉ À L'ÉRABLE

### CATÉGORIE

Plats principaux

### QTÉ DE PERSONNES

6

### TEMPS PRÉPARATION

10 minutes

### TEMPS DE CUISSON

2H00

### TOTAL

2H10

Niveau de difficulté : facile

### INGRÉDIENTS :

- 1 rôti de longe de porc de 3 lbs
- 1 tasse de sirop d'érable
- 4 cuillères à table de moutarde de dijon
- 2 1/2 cuillères à table de sauce soya VH (sans gluten)
- 2 1/2 cuillères à table de vinaigre de vin ou de cidre
- Sel et poivre

*Bon Appétit*

Source: All recipes

### MÉTHODE :

Étape 1 : Préchauffer le four à 350F

Étape 2 : Mélanger ensemble le sirop d'érable, la moutarde, le vinaigre de cidre, la sauce soya, le sel et le poivre dans un bol. Placer le rôti de porc dans une rôtissoire peu profonde. Étendre uniformément sur le rôti.

Étape 3 : Rôtir le porc dans le four préchauffé, à découvert, jusqu'à ce que sa température, mesurée à l'aide d'un thermomètre à viande, indique 160°F (70°C), environ 2 heures. Retirer du four.

Étape 4 : Laisser reposer environ 10 minutes avant de trancher et servir en nappant de sauce.

J'ai servi avec patates gelottes, carottes et choux de bruxelle

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE