



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



RÔTI DE PORC SUR BBQ

CATÉGORIE

Plats principaux

QTÉ DE PERSONNES

6

TEMPS PRÉPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

1 HEURE

TOTAL

1H10

Niveau de difficulté : facile

INGRÉDIENTS :

Marinade

- 1 rôti de porc de 2,2 lb (1 kg)
- 3 cuillères à table de moutarde forte de Dijon
- 2 cuillères à table de miel
- 1 cuillère à table de jus de citron
- ½ tasse d'huile d'olive
- 6 tranches de bacon (lardons)
- 1 cuil à thé d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail



Source: Dans notre maison

MÉTHODE :

- Étape 1 : Mélanger la moutarde, miel, jus de citron, huile d'olive et herbes de Provence.
 - Étape 2 : Placer les tranches de bacon sous les cordes du rôti, en prenant soin d'en placer sur les pointes.
 - Étape 3 : Insérer de 4 à 5 morceaux d'ail à l'intérieur de la viande du rôti.
 - Étape 4 : Badigeonner généreusement votre marinade sur la surface du rôti.
 - Étape 5 : Placer sur la grille du barbecue, sans flamme, à température moyenne soit 350 °F (ou 177 °C).
 - Étape 6 : Fermer le couvercle et laisser cuire entre 45 et 60 minutes.
 - Étape 7 : Celui-ci est cuit lorsque votre rôti atteint au moins 140 °F (ou 60 °C).
- Note : Surveiller la cuisson pour éviter l'apparition de flammes qui brûleront votre viande.

Le bacon empêchera votre porc de sécher. Le miel fera caraméliser votre marinade, donnant un goût et une couleur incomparable à votre repas.

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le porc peut être rosé à l'intérieur mais l'extérieur de la viande doit être bien cuit.