Petit rôti de porc à la vietnamienne

Les ingrédients pour 4

- 1 rôti de porc 800 grs à 1 kg
- des fines herbes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- du persil
- 30 cl de sauce nuoc nam
- 30 cl de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre
- de l'huile d'olive
- 125 ml de lait de coco
- du sel du poivre

Une recette en 2 temps ….

La veille, on prépare la marinade: l’oignon et l’ail émincé, la sauce soja et la sauce nuoc nam, le sel, le poivre, le persil et les fines herbes. On roule le rôti dans la marinade dans un plat, qu’on recouvre d’un film plastique, et hop, entre 3H à une nuit au réfrigérateur!

Ca y est le rôti est imprégné de ses saveurs exotiques.

On le fait alors revenir dans un fond d’huile dans une sauteuse, quand il est doré, on y ajoute la marinade, le lait de coco, et on enfourne la sauteuse couverte, au four à 200° pendant 1H15.

Prêt pour des saveurs exotiques qui changent, à accompagner de pâtes chinoises, de riz ou d’un légume vert.