

## CUISSOT DE PORCELET ROTI AU MIEL

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 18 min
- **Temps de cuisson** : 40 à 50 min
- **Origine** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **2 kg environ de porcelet (carré ou cuisse)**
- **20 g de beurre**
- **1 c. à c. de coriandre moulue**
- **1 c. à c. de cumin moulu**
- **1 pincée de gingembre moulu**
- **4 c. à s. de miel liquide**
- **sel et poivre du moulin**

### Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Mélangez le miel et les épices dans un petit bol.
2. Essuyez bien la viande et placez-la dans un plat à rôtir muni d'une grille dans le fond. Trempez un pinceau de cuisine dans le miel et badigeonnez largement toute la surface. Salez, poivrez, répartissez la moitié du beurre en noisettes sur la viande et enfournez.
3. Après 20 min de cuisson s'il s'agit d'un carré (25 min pour une cuisse), retournez la viande, badigeonnez-la à nouveau avec le reste du miel et arrosez du jus de cuisson. Remettez à cuire 20 à 25 min.
4. Vérifiez la cuisson en piquant une aiguille fine au cœur de la viande : le jus doit être clair. Découpez et disposez sur un plat chaud.
5. Mettez le plat de cuisson sur feu vif, versez 2 ou 3 c. à s. d'eau chaude et faites bouillir quelques instants en raclant bien les sucs de cuisson. Incorporez le reste du beurre en remuant vivement et versez ce jus sur la viande. Servez aussitôt.

