

Rôti de porc en papillote de kombu royal



Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 1h à 170°C

VERTUS

Le kombu est un exhausteur de goût naturel grâce à la saveur umami.

INGREDIENTS

- 400 g rôti de porc
- 500 g de pommes de terre
- 1 lame de kombu
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cs sauce soja

PRÉPARATION

Enrouler le rôti dans la lame de kombu pour en prendre la mesure et découper le surplus. Dérouler l'algue et la garder de côté. Éplucher et précuire les pommes de terre dans l'eau bouillante avec le surplus d'algue comme bouillon (15min).

Faire dorer le rôti dans une poêle chaude pendant 15 minutes pour rendre les contours croustillants.

Découper les légumes en petits carrés et les mélanger pour en faire le lit du rôti. Enrouler le rôti avec le kombu et le placer au centre du plat. Disposer quelques pommes de terre fendues, y introduire des morceaux de kombu et des rondelles de carotte autour.

Enfourner 1 heure à 170°C.

Au bout d'une demi heure, arroser le plat avec 2 cuillères à soupe de sauce soja mélangée à 20 cl d'eau.

Ajuster la température et le temps de cuisson en fonction de l'épaisseur du rôti.

Saler, poivrer déguster !