

# ÉCHINE DE PORC À LA MARINADE MOJO ÉPICÉE

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir avec des haricots verts sautés ou de la salade de chou crémeuse.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

373  
CALORIES

39 g  
PROTÉINES

3 g  
GLUCIDES

22 g  
MATIÈRES GRASSES

10  
minutes  
PRÉPARATION

30  
minutes  
CUISSON

8 à 10  
PORTIONS

## COUPES



Soc désossé  
ou échine et  
steak  
d'échine

## INGRÉDIENTS

4 lb	Rôti d'échine de porc du Québec ficelé	1,8 kg
1/4 tasse	Huile d'olive	60 ml
1	Orange, le jus	1
1	Lime, le jus	1
1	Piment jalapeno, haché	1
2	Gousses d'ail, hachées	2
1 c. à table	Cassonade	15 ml
2 c. à thé	Cumin moulu	10 ml
2 c. à thé	Paprika fumé	10 ml
1 c. à thé	Origan séché	5 ml
1 c. à thé	Cannelle	5 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220°C (425°F). Déposer une grille dans une rôtissoire.
2. Dans un plat ou un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Saler et poivrer.
3. Bien enrober la viande de marinade.
4. Déposer le rôti mariné sur la grille de la rôtissoire. Cuire le porc de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 60°C (140°F), pour une cuisson rosée. Couvrir le rôti de papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes avant de le trancher.