



Plats d'accompagnement

Autre

Swineapple

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ananas (gros)
500 grammes de rôti de porc
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 cuillère à soupe poudre de paprika
20 tranches de lard fumé (épaisses)
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez le dessus de l'ananas. Pelez délicatement l'ananas avec un long couteau aiguisé en restant à au moins 1,5 cm du bord et évidez le milieu avec une cuillère. Maintenant enlevez prudemment l'épluchure.

Coupez la viande en lamelles. Mettez-la dans un plat et épicez avec le poivre de Cayenne, le paprika en poudre, poivre & sel. Fourrez l'ananas évidé avec les lamelles de viande. Fermez l'ananas avec son couvercle et fixez-le fermement avec de longs piques en bois. Cassez les extrémités des piques.

Chauffez le four à 180°C. Prenez une feuille de papier de cuisson et fabriquez dessus un damier carré avec le lard.

Déposez l'ananas dessus et roulez le lard par-dessus. L'ananas est maintenant recouvert de lard pour la moitié.

Déposez l'ananas, avec le lard au-dessus, sur une grille et enfournez 1 heure. Humidifiez régulièrement le lard avec le jus de l'ananas.

Ustensiles de cuisine

four ou barbecue avec couvercle

