



Rôti de Porc aux Pommes et aux Raisins

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 rôti de porc d'environ 850g
3 oignons
4 pommes
20g de sucre en poudre
40cl de jus de pomme
5càs de moutarde
2càs de miel
2 poignées de raisins secs
beurre
huile d'olive

Préchauffer votre four à 240°.

Éplucher et émincer les oignons.

Verser les oignons dans un plat à gratin. un filet d'huile d'olive

Déposer le rôti sur les oignons.

Dans un bol, mélanger la moutarde et le miel. Etaler le mélange sur le rôti.

Mettre au four pendant 50 minutes.

Arroser le rôti pendant la cuisson, avec le jus de pomme.

Pendant ce temps, éplucher et couper en petits cubes les pommes.

Les faire revenir, dans une poêle avec un peu de beurre et le sucre.

Laisser cuire le tout environ 10-15 minutes, à feu doux.

Hors du feu, ajouter les raisins secs. Mélanger.

Servir les pommes et les raisins en accompagnement du rôti.