

Rôti de porc au miel et moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h 45

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 1 kg de rôti de porc
- ✓ 2 cuil à soupe de miel
- ✓ 3 cuil à soupe de moutarde
- ✓ Pommes de terre sous vide
 - ✓ 25 cl de vin blanc
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ Thym
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C(Th.6).

Epluchez l'oignon, puis émincez-le

Dans un récipient creux, mélangez 2 cuil à soupe de miel, 3 cuil à soupe de moutarde et 1/2 cuil à café de thym.

Assaisonnez votre rôti avec le mélange précédent puis déposez-le dans un plat à gratin.

Rajoutez l'oignon ainsi que le vin sur votre rôti, salez, poivrez puis enfournez pendant 1 h (si nécessaire mettre 1/2 verre d'eau en cours de cuisson).

Pendant ce temps, rincez les pommes de terre sous vide, et coupez en 2 celle qui sont un peu trop grosses

Rajoutez-les sur le rôti puis enfournez à nouveau pendant 40 min.

vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez des pommes de terre

Bon appétit à toutes & tous !!