

Roti de porc à la moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 25 à 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 800 g de rôti de porc
- ✓ 1 grosse boîte de pommes de terre
- ✓ 2 cuil à soupe de moutarde
 - ✓ 30 cl d'eau
- ✓ 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans un bol, mélangez le lait, la moutarde, la crème, du sel, du poivre et 20 cl d'eau.

Dans une poêle ou une cocotte, faites dorer à l'huile d'olive le rôti de porc sur toutes ses faces, puis déposez-le dans un plat allant au four.

Répartissez les oignons émincés et les pommes de terre coupées en rondelles autour du rôti.

Versez dessus la préparation à la moutarde, puis couvrez avec un papier aluminium.

Enfournez et laissez cuire 15 min en arrosant régulièrement la viande avec la sauce.

Retirez le papier aluminium, laissez cuire encore 10 min en arrosant de temps en temps.

Tranchez le rôti et servez-le accompagné des pommes de terre aux oignons.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!