

marmiton

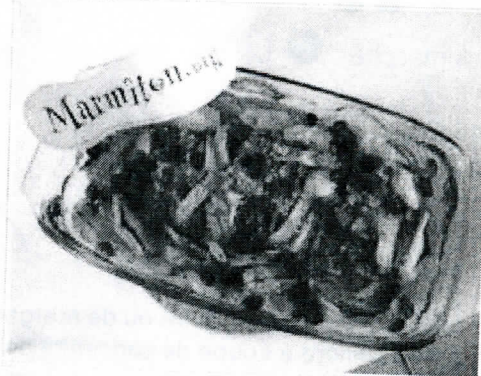
Rôti de porc au miel et aux pommes

Plat principal

Très facile : 



Bon marché : 



Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h15

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 rôti de porc dans le filet
- 4 pommes (type reinettes ou royal gala)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 belle échalote
- 1 poignée de raisins secs
- sel et poivre du moulin
- cannelle>

Préparation :

Mettre le rôti dans un plat (type pyrex ou porcelaine à feu), l'enduire de miel, le saler et le poivrer.

Laver les pommes et les couper en quartier. Conserver la peau. Les dresser autour du roti.

Emincer finement l'échalote et la parsemer tout autour du rôti. Ajouter la poignée de raisins secs et saupcudrer de cannelle.

Mouiller avec 15cl d'eau et enfourner à thermostat 7 pendant une heure et quart.

Servir bien chaud, accompagné des pommes et de la sauce aux raisins.



Recette proposée par Myriam_42

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**