

## Le rôti de porc à la sauce trois moutardes et miel de Fred



Dixit Copine Fred :

**Ingrédients** (au pif et selon les goûts, si on aime plus ou moins sucré, plus ou moins piquant...et selon la taille du rôti aussi) :

- moutarde à l'ancienne 2/5
- Savora 2/5
- moutarde de Dijon 1/5 (si elle est mi-forte, on peut en mettre plus)
- miel (à peu près 1/3 du total)
- ail

### **Préparation**

Préchauffer le four à 210°).

Couper l'ail en morceaux et piquer le rôti.

Dans un bol, mélanger les moutardes et le miel.

Avec ce mélange, badigeonner le rôti déposé dans une cocotte. Garder de la sauce pour le badigeonner à nouveau de temps en temps (penser à le tourner une ou deux fois pendant la cuisson, et l'arroser aussi avec la sauce de la cocotte).

Fermer et enfourner. Quand c'est cuit, le couper en tranche et servir la sauce dans un bol.

**Astuce de Fred** : si le rôti n'est pas assez cuit lorsqu'on le découpe, cuire les tranches à la poêle avec un peu de sauce pour que cela caramélise.