

## Rôti de porc sauce camembert

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 30 environ

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

1 rôti de porc de 1 kg ( j'ai pris du filet )

50 cl de cidre brut

1 camembert au lait cru

1 oignon

15 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Peler et couper l'oignon en quartiers et le faire revenir dans une cocotte avec le beurre  
Assaisonner le rôti de porc et le faire dorer dans la cocotte sur toutes ses faces. Déglacer  
avec le cidre et retirer du feu.

Mettre le couvercle et cuire à four préchauffé à 180° pendant 1 h 30 environ ( tout  
dépend de l'épaisseur du rôti ). Surveiller la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire  
pour qu'il y ait toujours un peu de jus.

A la fin de la cuisson récupérer 10 cl de jus de cuisson, le mettre dans une casserole et  
ajouter le camembert coupé en morceaux. Chauffer à feu doux tout en fouettant pour  
faire fondre le fromage et homogénéiser la sauce. Servir le rôti avec la sauce ( j'ai  
accompagné de grosses frites maison ).

Vin conseillé : un Côtes-du-Rhône village, un Cahors ou un rouge du Languedoc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>