

Rôti ardennais aux raisins



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Une recette sucrée-salée idéale pour le réveillon de la St Sylvestre.

Ingrédients

- 1 rôti ardennais (rôti fumé)
- un peu de margarine
- 1 cs de sirop de liège (poires-fraises)
- des raisins secs

Préparation

- 1 Rissoler le rôti de chaque côté.
- 2 Faire fondre une bonne cs de sirop de Liège dans 260 ml d'eau et verser sur le rôti.
- 3 Continuer à cuire.
- 4 Ajouter des raisins secs en fin de cuisson.
- 5 Un délice servi avec des pommes dauphines et un chicon braisé.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

