

Rôti de porc aux pommes et aux poires



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Que dire de cette recette quelque peu modifiée ? Tout simplement un délice !

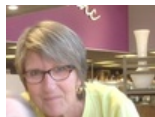
Ingrédients

- 1 kg de rôti de porc
- 4 cs de moutarde à l'ancienne
- 2 pommes
- 2 poires
- 1 cs de miel
- 1 cs de sirop de liège - ou sirop de fruits
- 5 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs de thym
- sel
- poivre du moulin
- beurre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Enrobez le rôti de moutarde, de sel et de poivre.
- 2 Dans une poêle, faites dorer la viande dans du beurre bien chaud pendant 5 min. Réservez.
- 3 Lavez et enlevez le trognon des fruits sans les peler. Coupez-les en quartiers, faites-les dorer dans la même poêle, réservez. Déglacez la sauce avec le vinaigre balsamique, ajoutez la cs de miel, mélangez.
- 4 Posez le rôti dans un plat beurré pour le four, saupoudrez de thym, versez la sauce et faites cuire 15 min au four. Ensuite, ajoutez les fruits et poursuivez la cuisson pendant 15 min.
- 5 Coupez le rôti en tranches. Dans la sauce, ajoutez 1 cs de sirop de Liège. Mélangez bien.
- 6 Dressez vos assiettes avec les tranches de viande et les fruits, nappez de sauce.
- 7 J'ai ajouté des pommes de terre grenaille. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

