

Rôti de Porc sauce au vin blanc, moutarde, thym et miel



Plat **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 90 mn

Pour étrenner ma cocotte, j'ai cuit un rôti de porc piqué d'ail et enrobé de miel, de thym et de moutarde à l'ancienne et servi avec du chou fleur à la crème.

Ingrédients

- 1 rôti de porc d'un kilo
- 3 échalotes
- 2 oignons rouges
- 4 gousses d'ail
- 1 cs de thym émiétté
- 3 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 cs de beurre
- 3 cs de miel
- 3 cs de moutarde à l'ancienne
- 25 cl de vin blanc sec
- sel
- poivre
- 1 chou fleur
- 10 cl de crème liquide

Préparation

- 1 Nettoyez l'ail et piquez les gousses dans le rôti de porc.
- 2 Mélangez le miel, la moutarde et le thym émiétté. Bien badigeonner la viande puis salez et poivrez .
- 3 Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites revenir le rôti de porc pour qu'il soit bien doré.
- 4 Ajoutez les branches de thym, le laurier, les oignons et les échalotes coupés en tranches et laissez colorer.
- 5 Ajoutez le vin blanc sec et laissez mijoter 1 h 30.
- 6 Faites cuire votre chou fleur à l'eau salée puis égouttez-le. Passe-le dans du beurre et ajoutez la crème fraîche et une pincée de persil.
- 7 Servir bien chaud, avec les tranches de rôti de porc et cette sauce délicieuse.

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



