

## Rouelle de porc aux pommes, pruneaux d'Agen et au cidre



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 65 mn

*Une recette traditionnelle, qu'il fait bon cuisiner de temps en temps.*

Recette proposée par : Blog [Une île au soleil](#)

### Ingrédients

- 1 rouelle de porc
- 6 pommes
- 1 poignée de pruneaux d'agen
- miel aux baies roses
- 0,5 bouteille de cidre brut
- cannelle
- 2 gros oignons
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
- 2 Émincez les oignons.
- 3 Salez la rouelle, poivrez-la, puis enduisez-la de miel. Saupoudrez de cannelle.
- 4 Posez la viande au fond de la cocotte. Dorez-la 1 à 2 minutes dans deux cuillères à soupe de miel
- 5 Ajoutez ensuite les quartiers de pommes, les oignons et les pruneaux. Versez le cidre, fermez la cocotte-minute et laissez mijoter une heure à feu moyen-doux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

