



ROTI DE PORC AUX MIRABELLES

Ingrédients pour 4 personnes :

1 rôti de porc dans le filet ou l'échine de 800 grs

1 gros oignon rouge, 1 gousse d'ail

une trentaine de mirabelles

un peu de beurre et d'huile, un brin de thym ou de sarriette

sel et poivre

Rincer et dénoyauter les mirabelles.

Préchauffer le four à 180°

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et l'huile. Lorsque le mélange est mousseux, ajouter le rôti de porc et le faire dorer doucement (pas de feu trop vif) pendant 5 minutes en le retournant sur toutes ses faces. Ajouter l'oignon rouge pelé et coupé en gros quartiers, faire encore dorer 1 ou 2 minutes. Ajouter la gousse d'ail pelée et écrasée et le brin de thym ou de sarriette. Saler et poivrer

Glisser la cocotte au four. Au bout de 45 mn de cuisson, retourner le rôti et ajouter les mirabelles. Laisser encore cuire une vingtaine de minutes. C'est prêt !! On peut si on le désire lier un peu le jus avec de la maïzena.

Remarque : Ce n'est pas toujours agréable de réaliser une cuisson au four lorsqu'on annonce une température de plus de 30° dans l'après-midi. C'est le cas aujourd'hui. J'ai donc cuit mon rôti tôt le matin pour pouvoir profiter encore de la fraîcheur et aérer ma cuisine. Il attend l'arrivée de mes invités pour être réchauffé juste avant d'être servi.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com