

ROTI DE PORC AUX POIRES, CAROTTES, RAISINS SECS & SAUCE AU CIDRE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Petit rôti de porc 750g
- Lardons 100g
- 3 poires ≈ 450g
- 3 petites carottes ≈ 300g
- Raisins secs 3 càs = 40g
- Cidre brut 370 mL
- Huile d'olive 3 càs
- Maïzena (ou farine blanche) 2 càs = 14g
- Mélange 4 épices 1/2 càc
- Sel et poivre
- Facultatif : persil, coriandre

Astuces :

- Remplacer les lardons par des allumettes de bacon.
- Remplacer le cidre par la même quantité d'eau.
- La maïzena va épaissir la sauce et garder la viande tendre.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 1h20
Pour 3 à 4 personnes

1. **Éplucher** les carottes, enlever les extrémités et les découper en **rondelles** épaisses (1,5 cm).
2. **Éplucher** les poires, enlever les parties non comestibles et les découper en **petits cubes** (1,5 cm).
3. Dans une **casserole** ou une cocotte sur **feu vif** : verser l'huile, déposer le rôti de porc et les lardons et les faire revenir ≈ **5 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. **Ajouter** le sel, le poivre, les épices, la maïzena et remuer.
5. **Verser** le cidre, **couvrir** et laisser cuire ≈ **30 minutes sur feu doux**.
6. **Ajouter** les carottes et poursuivre la cuisson à **couvert** ≈ **30 minutes**. Retourner le rôti pour une cuisson homogène.
7. **Ajouter** les poires et les raisins secs et poursuivre la cuisson à **couvert** ≈ **15 minutes**.
8. Servir le plat avec des **pâtes** fraîches ou du **riz** et **parsemer** d'herbes ciselées (facultatif).



@Recettes100faim.fr